

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ





PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



Москва, 2000

КАКОЙ ЖЕ ПРАЗДНИК БЕЗ САЛАТА?

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

200 г свежей капусты, 2 моркови, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Капусту нашинковать соломкой, кочерыжку пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке. Все соединить и заправить растительным маслом.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ

1 стакан квашеной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 морковь, 2 свеклы, 1 луковица.

Квашеную капусту, не промывая и не отжимая, мелко нарубить, добавить нашинкованные соломкой сырые свеклу, морковь, репчатый лук. Все перемешать и заправить растительным маслом.

САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ ПО-ИСПАНСКИ

200 г сладкого перца, 200 г помидоров, 150 г репчатого лука, 100 г панировочных сухарей, 150 г свежих огурцов, 200 г сметаны.

Из перца удалить зерна и нарезать соломкой. Помидоры и огурцы нарезать ломтиками, лук нашинковать, сухари поджарить. Все смешать, залить сметаной, добавить соль и перец по вкусу.

САЛАТ ВЕСЕННИЙ

200 г белокочанной капусты, 3 шт. свежееотваренного картофеля, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 свежий огурец, соль по вкусу, 1½ стакана сметаны, укроп.

Капусту нарезать квадратиками, огурец и картофель — мелкими кубиками, яйцо и укроп мелко нарезать. Все смешать, заправить сметаной, посолить и посыпать зеленью укропа.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ЯИЦ И СЫРА

4 сваренных вкрутую яйца, 4 помидора, 100 г сыра,
1 стакан сметаны, соль.

Помидоры и яйца нарезать кружочками, положить в салатник, посолить. Сыр натереть на крупной терке, смешать со сметаной и залить полученной смесью помидоры и яйца. Салат украсить кружками помидоров и кубиками сыра.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ, ЯБЛОК И СВЕКЛЫ

2 яблока, 2 моркови, 1 свекла, 5 зубчиков чеснока,
4 столовые ложки растительного масла, соль.

Морковь и свеклу очистить, промыть, натереть на терке. Яблоки промыть, натереть на крупной терке вместе с кожицей. Все перемешать, посолить, добавить растительное масло и посыпать рубленым чесноком.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ПОМИДОРАМИ И МАЙОНЕЗОМ

500 г сладкого перца, 150 г помидоров,
1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза,
2 столовые ложки кефира, 150 г зеленого лука,
соль, зелень петрушки.

Перец и зеленый лук нарезать тонкой соломкой, смешать с рубленными яйцами и ломтиками помидоров, посолить, заправить смесью из майонеза с кефиром, посыпать зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

2 вареные свеклы средней величины, 4 дольки чеснока,
1 яблоко, сок 1½ лимона, 100 г майонеза, сахар и соль
по вкусу.

Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Промытый, замоченный и очищенный от косточек чернослив нарезать кусочками. Все соединить, перемешать, заправить соком лимона, солью, майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОРЕХАМИ

4 вареные свеклы, 16 грецких орехов, 4 яблока, 4 столовые ложки майонеза, 4 столовые ложки сметаны, соль и сахар по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Свеклу и яблоки натереть на крупной терке, смешать с измельченными ядрами грецких орехов, посолить, заправить майонезом, смешанным со сметаной и сахаром, и украсить зеленью.

МОРКОВНЫЙ САЛАТ

500 г моркови, 2 апельсина средней величины, сок 1½ лимона, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка масла, молотая корица.

Морковь нашинковать. Разделить апельсины на дольки и смешать с морковью. Лимонный сок смешать с сахарной пудрой, корицей и маслом и залить салат.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ОКОРОКОМ

800 г картофеля, 300 г консервированного зеленого горошка, 300 г нежирного окорока, 50 г сала, 1 луковица, 100 г мясного бульона, 1 столовая ложка виноградного уксуса, 1½ чайной ложки соли, 2 столовые ложки масла, щепотка перца.

Неочищенный картофель отварить в подсоленной воде 25-30 минут, затем очистить и порезать ломтиками. Окорок, сало и луковицу нарезать кубиками. Сало обжарить. Разогреть мясной бульон, смешать его с картофелем, виноградным уксусом и посыпать перцем. Добавить окорок, лук и сало. Салат заправить маслом и дать постоять несколько минут.

РЫБНЫЙ САЛАТ

200 г отварного филе рыбы, 150 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 2 столовые ложки хрена, 1½ стакана майонеза, пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сахара, уксус, соль по вкусу.

Отварить филе в подсоленной воде, картофель отварить в мундире. Хрен смешать с сахаром, солью, добавить уксус, все перемешать, соединить с рыбой и на-

резанными овощами, заправить майонезом и посыпать мелко нарезанным луком.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

300 г отварного картофеля, 500 г филе кальмаров,
1 вареное яйцо, 200 г отварной моркови,
1 стакан консервированного зеленого горошка,
1 маринованный огурец или 1-2 яблока,
зеленый или репчатый лук, соль,
зелень, молотый перец,
банка сметаны
или майонеза.

Кальмары отварить, остудить и нарезать мелкими кубиками. Вареное яйцо порубить. Картофель, морковь, огурец (яблоко) нарезать мелкими кубиками. Все перемешать, заправить майонезом или сметаной, посолить, поперчить и украсить мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ ШАМПИньОНОВ

350 г маленьких шампиньонов, 200 г постной ветчины,
2 чайные ложки лимонного сока, 2 столовые ложки
майонеза, 4 столовые ложки сливок,
1 столовая ложка виноградного уксуса,
щепотка перца, несколько
зеленых листьев салата.

Большие грибы разрезать на несколько частей. В салатнице перемешать шампиньоны с мелко нарезанной ветчиной. Смешать сливки и майонез с виноградным уксусом и заправить салат. Салатницу выложить листьями и разложить на них салат. Посыпать перцем.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ СО СМЕТАНОЙ

700 г свежих грибов, 100 г репчатого лука,
1 стакан сметаны,
соль.

Грибы вымыть, отварить, порезать соломкой. Лук нарезать кольцами. Все перемешать, посолить, заправить сметаной. Салат украсить маленькими грибочками и зеленью укропа.

ОЛИВЬЕ

0,5 кг картофеля, 4-5 моркови, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 7-8 небольших соленых огурцов, 200-250 г вареной колбасы, 3 сваренных вкрутую яйца, 300 г майонеза, 2 лимона, 1 столовая ложка горчицы, черный перец, соль.

Очищенный картофель нарезать мелкими кубиками и сварить в подсоленной воде, затем отцедить. Прибавить отцеженный горошек, нарезанные кубиками вареную морковь, соленые огурцы, мелко нарезанные яйца и колбасу. Смесь поставить в холодное место.

Майонез заправить горчицей, черным перцем, лимонным соком и солью по вкусу, развести небольшим количеством картофельного отвара и прибавить к салату. Салат можно украсить дольками лимона и веточками петрушки.

РУССКИЙ САЛАТ

0,5 кг картофеля, 5 шт. моркови, 1 печеная красная свекла, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 250-300 г печеного мяса или ветчины, 3-4 сваренных вкрутую яйца, 400 г майонеза, 4 столовые ложки растительного масла, 2 головки репчатого лука, 3-4 соленых огурца, 2 лимона, 1 чайная ложка тмина, свежие помидоры.

Нарезанный кубиками картофель сварить в подсоленной воде, ароматизированной тмином. Морковь нарезать кубиками и тоже сварить в подсоленной воде с 1 столовой ложкой растительного масла и щепоткой цедры. Лук нарезать соломкой, посолить и растереть руками, после чего смешать с $\frac{2}{3}$ картофеля. Смесь выложить в глубокую салатницу и залить 3 столовыми ложками растительного масла.

Зеленый горошек смешать с остальной частью картофеля и нарезанными кубиками огурцами, морковью, свеклой, мясом и выложить в салатницу. Все перемешать.

Майонез развести небольшим количеством картофельного отвара, заправить лимонным соком и солью и

залить им салат. Готовый салат украсить дольками лимона, зеленью петрушки и кружочками вареных яиц.

МЯСНОЙ САЛАТ "ПИКАНТНЫЙ"

800 г говядины, 300 г маринованных огурцов,
100 г шампиньонов, 1 пучок зелени, 1,5 л воды,
1,5 чайной ложки соли, 2 луковицы, 1 яблоко,
2 столовые ложки маринада от огурцов,
2 столовые ложки виноградного уксуса,
2 столовые ложки масла,
щепотка перца.

Воду вскипятить, посолить и добавить в нее зелень. Одну луковицу разрезать на 2 части (не очищая ее) и обжарить половинки со стороны разреза. В кипящую воду положить мясо, половинки луковицы и варить в течение часа.

Вторую луковицу нарезать колечками. Порезать огурцы. Мясо и перец нарезать соломкой. Грибы и яблоко разрезать на 4 части, из яблока удалить косточки, затем порезать его на небольшие ломтики. Все перемешать. Вскипятить мясной бульон в открытой посуде. Залить салат 4 столовыми ложками бульона и дать постоять 20 минут.

ОВОЩНОЙ ВИНЕГРЕТ

300 г картофеля, 150 г свеклы, 300 г соленых огурцов или квашеной капусты (можно и того и другого поровну),
100 г моркови, 150 г репчатого или зеленого лука,
100 г растительного масла,
сметана или майонез.

Морковь, картофель и свеклу отварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Свеклу отдельно заправить растительным маслом. Соленые огурцы и репчатый лук также нарезать кубиками. Квашеную капусту перебрать, и крупные куски нарезать.

Все овощи соединить, заправить майонезом или сметаной, посолить. При подаче на стол украсить зеленью.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ

3 картофелины, 1 сельдь, 1 морковь, 1 свекла, 2 соленых огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г майонеза, листья зеленого салата, соль, уксус по вкусу.

Сельдь вымочить, снять филе с костей. Свеклу и морковь отварить и охладить. Овощи нарезать мелкими кубиками, соединить, заправить уксусом, посолить и перемешать. Сверху на винегрет положить кусочки сельди и украсить листьями салата и цветком из яйца.

САЛАТ ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

300 г плавленого сыра, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 головка чеснока, 3 столовые ложки майонеза, черный молотый перец.

Плавленый сыр натереть на крупной терке, чеснок натереть на мелкой терке или истолочь. Яйца мелко порубить. Все смешать, заправить майонезом, добавить перец. Готовый салат украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ БРЫНЗЫ С ПОМИДОРАМИ

200 г брынзы, 200 г помидоров, 100 г сладкого красного и 100 г сладкого зеленого перца, 100 г свежих огурцов, 100 г зелени сельдерея или петрушки, 3 дольки чеснока, 200 г сметаны.

Брынзу мелко раскрошить, помидоры и огурцы нарезать кубиками, перец — кольцами, чеснок истолочь, зелень мелко нарезать. Все перемешать и заправить сметаной.

САЛАТ С ТВОРОГОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

250 г творога, 250 г красного сладкого перца, 1-2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, петрушка, соль.

Перец испечь, снять кожуру, очистить от семян, мелко нарезать, истолочь в ступке с небольшим количеством соли и растительного масла. Творог размешать с небольшим количеством растительного масла и лимонного сока до получения гладкой однородной массы и смешать с пюре из перца. Салат посыпать петрушкой.

СУПЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

ГУСТОЙ СУП-ГУЛЯШ

200 г баранины, 300 г свиного сала, 2 луковицы, 100 г моркови, 1 зеленый перец, 4 помидора, 2 столовые ложки масла, 1 л горячей воды, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка красного сладкого перца, $1\frac{1}{4}$ литра сливок, несколько горошин черного перца.

Мясо промыть и разрезать на маленькие кусочки, лук нарезать колечками, каждое из которых разрезать пополам. Морковь нашинковать, зеленый перец разрезать пополам, удалить зерна и нашинковать соломкой. Разогреть масло и обжарить на нем лук, добавить кусочки баранины и равномерно обжарить со всех сторон в течение 5 минут. Добавить морковь, перец и нарезанные помидоры. Блюдо залить горячей водой, посолить, поперчить, прикрыть суп крышкой и варить в течение 1 часа на слабом огне. Перед подачей к столу добавить в суп сливки.

ХАРЧО

160 г репчатого лука, 140 г риса, 80 г маргарина, 60 г томата-пасты, 60 г соуса ткемали, 12 г чеснока, кориандр (кинза), 60 г зелени петрушки, 2 л воды, 320 г баранины (грудинка).

Баранью грудинку нарезать на кусочки по 25-30 г и варить до готовности. Репчатый лук мелко нарубить и пассеровать с добавлением томат-пасты. В кипящий бульон положить промытый рис, лук, томат-пасту и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки заправить соусом ткемали, толченым чесноком, кориандром, перцем, солью и зеленью.

МАСТАВА

320 г баранины, 200 г риса, 250 г картофеля, 60 г моркови, 60 г репчатого лука, 60 г репы, 1 столовая ложка томат-пасты, 40 г жира, 160 г кислого молока, 1,5 л бульона.

Баранину нарезать кусочками по 20-25 г, обжарить до образования поджаристой корочки, добавить репча-

тый лук, через 5 минут — нарезанные мелкими кубиками морковь, репу, томат-пасту и обжаривать все вместе еще 5 минут. Овощи и мясо залить водой, довести до кипения, положить рис, нарезанный крупными кубиками картофель и варить до готовности. Суп заправить солью, красным и черным перцем, кислым молоком и посыпать зеленью.

СУП ПО-КАЗАХСКИ

165 г говядины, 25 г курдючного сала или говяжьего жира, 25 г редьки, 50 г репчатого лука, 15 г винного уксуса, 100 г костей для бульона, 20 г корней, 1 долька чеснока, 1 яйцо, перец, соль, зелень.

Говяжье мясо нарезать кусочками по 10-15 г, посолить, поперчить и обжарить на сале до образования корочки, затем, продолжая жарку, добавить к мясу мелко нарезанные лук и редьку. Когда мясо, лук и редька поджарены, влить уксус, немного воды, добавить рубленый чеснок и тушить до готовности мяса.

Отдельно сварить костный бульон с корнями, процедить, положить в него тушеное мясо с луком и редькой, свежие нарезанные дольками помидоры, яичный омлет, нарезанный кубиками, и все это варить 10 минут. При подаче на стол посыпать суп рубленой зеленью.

СУП ИЗ КУРИЦЫ С ОРЕХАМИ

260 г курицы, 20 г сливочного масла, 30 г репчатого лука, 20 г зеленого лука, 60 г грецких орехов, 20 г винного уксуса, 20 г зелени петрушки, соль, корица.

В куриный бульон с луком добавить толченые орехи, корицу, уксус, зелень петрушки и вскипятить.

СУП С КНЕДЛИКАМИ ИЗ ПЕЧЕНИ

0,5 стакана теплого молока, 2 булочки, 2 яйца, 1 луковица, 400 г печени, 1 столовая ложка зелени петрушки, 0,5 чайной ложки лимонной цедры, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 0,5 л бульона, майоран, черный молотый перец, соль.

Разрезать булочки на маленькие кусочки и вымочить их в воде, затем отжать, положить в миску, залить моло-

ком и ра
лук, доб
ровочны
ной мас
ликов ра
1,5 л под
не. Разо
кнедлики

120 г го
ля, 1

В бу
небольш
тем запр
и морков
Фрик
рубку, до
При г
дельно р

1-1,2 л
цы, 3 ст
моло

Разог
кусочки х
взбить в
вылить в
резанной

100 г п

Пшени
вая. Когда
дой, чтобы

ком и разбить туда 2 яйца. Очень тонко нашинковать лук, добавить печень, лимонную цедру, майоран, панировочные сухари и перемешать до получения однородной массы. Из полученной массы сформовать 12 кнед-ликов размером с большой грецкий орех, сварить их в 1,5 л подсоленной воды в течение 20 минут на малом огне. Разогреть бульон, налить его в тарелки и положить кнедлики.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

120 г говядины, 20 г маргарина, 60 г риса, 150 г картофе-
ля, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, 60 г кислого молока,
соль, перец, зелень.

В бульон положить сырой картофель, нарезанный небольшими кубиками, и варить до полуготовности, затем заправить мелко нарезанным пассерованным луком и морковью. В этом супе сварить фрикадельки.

Фрикадельки: Мясо дважды пропустить через мясо-рубку, добавить сырое яйцо, заправить солью и перцем.

При подаче на стол в суп положить припущенный от-дельно рис, кислое молоко и посыпать зеленью.

КРЕСТЬЯНСКИЙ СУП

1-1,2 л воды, 250 г черствого хлеба, 1-2 крупные лукови-
цы, 3 столовые ложки смальца, 1-2 яйца, 0,5 чайной ложки
молотого красного перца, соль, зелень петрушки.

Разогреть жир, обжарить на нем нарезанный лук и кусочки хлеба. Влить воду, добавить соль и перец. Яйца взбить вместе с небольшим количеством воды, смесь вылить в суп. Довести до кипения и подать, посыпав на-резанной зеленью.

СУП МУЧНОЙ

100 г пшеничной муки, 40 г бараньего топленого сала,
30 г репчатого лука, соль, перец, зелень.

Пшеничную муку подсушить на сковородке, помешивая. Когда цвет муки станет коричневым, развести во-дой, чтобы не было комков, добавить мелко нарезанный

пассерованный лук, соль, красный молотый перец и дать прокипеть. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки или кинзой.

СУП С МАКАРОНАМИ

1,5 л бульона, 100 г макарон (рожков, ракушек или звездочек), 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, зелень укропа.

В кипящий бульон опустить нарезанную соломкой морковь, нарезанный кубиками картофель, отдельно отваренные в подсоленной воде макароны и пассерованный мелко нарезанный репчатый лук. Готовый суп приправить солью и перцем и подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

СУП С МАКАРОНАМИ И СЫРОМ

80 г макарон, 20 г сливочного масла, 1 желток, 150 г сливок, 50 г сыра.

Макароны отварить в подсоленной воде, нарезать длиной 1,5-2 см, слегка обжарить на жире в сковороде, положить в кипящий бульон и варить при слабом кипении 10 минут, удаляя появляющуюся на поверхности пену.

При подаче на стол в суп добавить смесь из яичных желтков со сливками и посыпать натертым сыром.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С КЛЕЦКАМИ

750 г картофеля, 500 г зеленого лука, 2 луковичы, 2 столовые ложки масла, 1 литр горячего мясного бульона, 1 булочка, 1 яйцо, 3 помидора, мускатный орех, щепотка сухого майорана, 1 столовая ложка зелени петрушки.

Картофель порезать кубиками величиной 2 см, луковичы мелко нашинковать, зеленый лук порезать. В разогретом масле обжарить зеленый лук и половину репчатого лука, затем залить бульоном и варить 20 минут. Булочку размочить, отжать, после чего смешать мясо, оставшийся репчатый лук, хлеб и мускат в однород-

ную мас
орех. На
мидоры
дачей на
сыпать п

250
6 карп

Морк
в подсол
мелко на
сти до ки
поперчит
мелко на

5-6 кл
небольш
ложки

В кип
кубиками
ные мелк
и довести
нарезанн
цем, лавр

1 морк
1 сел
зелено
ложка

Морко
нарезать
мешать и
дически по

ную массу и скатать из нее клецки величиной с грецкий орех. На 10 минут положить клецки в суп. Разрезать помидоры на 8 частей и также добавить в суп. Перед подачей на стол в готовое блюдо положить майоран и посыпать петрушкой.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ

250 г трески или морского окуня или другой рыбы, 6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, черный молотый перец, соль, зелень укропа.

Морковь очистить, нашинковать соломкой, сварить в подсоленной воде до полуготовности, затем положить мелко нарезанный картофель и репчатый лук. Суп довести до кипения, положить обработанную рыбу, посолить, поперчить и довести до готовности. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ПОМИДОРАМИ

5-6 клубней картофеля, 2 свежих помидора, 1 морковь, небольшой корень петрушки, 1 головка лука, 2 столовые ложки маргарина, 150 г сметаны, соль, перец, лавровый лист, зелень.

В кипящий бульон положить картофель, нарезанный кубиками, варить 10 минут, затем добавить пассерованные мелко нарезанные морковь, петрушку, репчатый лук и довести до готовности. В конце варки в суп опустить нарезанные дольками помидоры, заправить солью, перцем, лавровым листом и дать вскипеть.

СУП ОВОЩНОЙ

1 морковь, 1 петрушка, 2 столовые ложки лука-порея, 1 сельдерей, 1/3 кочана капусты, 3 столовые ложки зеленого горошка, 200 г зеленого салата, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, соль, 2 л бульона.

Морковь, петрушку, сельдерей, капусту, лук-порея нарезать мелкой соломкой, положить соль, сахар, перемешать и тушить с маслом на медленном огне, периодически помешивая, чтобы овощи не подгорели. В туше-

ные овощи добавить немного мясного бульона, капусту, зеленый горошек, листья зеленого салата, дать покипеть, затем влить оставшийся бульон, снова довести до кипения, настаивать 10-15 минут.

СУП ТОМАТНЫЙ С РИСОМ

200 г помидоров, 80 г риса, 30 г репчатого лука,
200 г мясных костей, 50 г сметаны.

Помидоры стушить, протереть, положить в сваренный из костей и процеженный бульон, добавить рис, поджаренный лук и варить до готовности. Подать суп, заправленный сметаной.

СУП ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С СЫРОМ

1 луковица, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 300 г говядины,
2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 л горячей воды, 1 чайная ложка соли,
2 кусочка жареного хлеба, 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г тертого сыра, острый красный перец.

Лук мелко нашинковать, морковь порезать кубиками. Разогреть масло и обжарить в нем овощи и нарезанное кусочками мясо в течение 3-4 минут, непрерывно помешивая. Развести томатную пасту в небольшом количестве воды, добавить к мясу и тушить в течение 20 минут на слабом огне. Сельдерей нарезать кусочками толщиной в 1 см, добавить его к мясу и тушить еще 5 минут. Залить все горячей водой, добавить острый перец и варить 30 минут. В суп добавить жареный хлеб и перед подачей на стол посыпать зеленью.

СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

500 г суповых костей, 1 морковь, 1 корень лука-порая,
1 корень петрушки, 1 кг очищенной цветной капусты,
1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец, пучок зелени петрушки или укропа.

Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть, выдержать 20 минут в подсоленной воде, промыть. Положить в процеженный бульон, сваренный из костей с

кореньями, сметаной, приправлением.

Суп из клецками, подавая к столу.

500 г костей сельдерея, лука, 1,5 ложки масла, муки.

Для клец. Кольраби сыпать мелко, прикрыв суповых костей перчить.

Когда ко. лой мучной сметану и пр. сваренные в

1,5 л. 100 г. 200 г. с.

Шпик на обжарить до непрерывно тертым сыром. Охлажденные со сливками же подавать с зеленью.

кореньями, заправить светлой мучной заправкой, сметаной, приправить солью и перцем и довести до кипения.

Суп из цветной капусты можно также заправить клецками, приготовленными из 100 г муки и 1 яйца. Подавая к столу, суп заправить мелко нарезанной зеленью.

СУП ИЗ КОЛЬРАБИ

500 г костей для супа, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, пастернака, лука-поррея, 1 головка репчатого лука, 1,5 кг кольраби, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка муки, соль, сахар, черный молотый перец.

Для клецек: 100 г муки, 1 яйцо, соль.

Кольраби очистить, вымыть, нарезать кубиками, посыпать мелко нарезанной петрушкой, потушить в масле, прикрыв посуду крышкой. Влить бульон, сваренный из суповых костей с добавлением корней, посолить, поперчить.

Когда кольраби станет мягкой, заправить суп светлой мучной заправкой и довести до кипения. Добавить сметану и прокипятить. В готовый суп положить клецки, сваренные в подсоленной воде.

СУП СЫРНЫЙ С ЛУКОМ

1,5 л воды, 2 большие головки репчатого лука, 100 г копченого шпика, 2 столовые ложки муки, 200 г сыра, 2 желтка, 500 г сметаны или сливок, соль, красный сладкий перец, зелень.

Шпик нарезать мелкими кубиками, лук -кольцами, обжарить до золотистого цвета, всыпать муку, влить при непрерывном помешивании горячую воду, приправить тертым сыром, солью, перцем.

Охлажденный до 60 градусов суп заправить взбитыми со сливками или сметаной яичными желтками и тут же подавать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью.

суп луковый

1,5 л бульона, 250 г репчатого лука,
60 г сливочного масла,
80 г муки, соль,
перец.

Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в горячем сливочном масле до золотистого цвета, посыпать мукой и продолжать обжаривать до светло-коричневого цвета. Развести горячим бульоном и поварить 10 минут. Приправить солью и перцем. Чтобы не было кусочков лука можно протереть через сито.

луковый суп по-французски

150 г репчатого лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки муки, 6 стаканов крепкого мясного бульона, 1 лавровый лист,
6 ломтиков белого хлеба,
75 г тертого сыра,
черный молотый перец, соль.

Репчатый лук мелко нарезать, поместить со сливочным маслом в сотейник, обжарить до золотистого цвета, добавить, размешивая, муку, а затем мясной бульон, положить лавровый лист и черный перец. Суп поставить на слабый огонь на 20 минут, после чего вынуть из него лавровый лист и посолить по вкусу.

Нарезанный тонкими ломтиками свежий белый хлеб подсушить на сильном огне без масла. Сверху посыпать гренки тертым сыром и поставить на несколько минут в теплую духовку, чтобы сыр растопился. Суп разлить по суповым чашкам, и в каждую положить по ломтику хлеба с сыром.

10 картош
сл

Картоф
на смазанн
блюдо, обл
закипеть. П
тую и пору
дать к карт

800 г кар
1,5 стакан
ложка со
сока, с

Картоф
не очень то
Масло
рить ее. В с
помешивая,
сметану, му
смесью зал
до кипения.
петрушки.

6 карто
3 столов

Картофе
количестве
реть, добави
ную массу в
ным орехом.

ТАКАЯ РАЗНАЯ КАРТОШКА

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ПО-ПОЛЬСКИ

10 картофелин, 0,5 стакана сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, зелень укропа и петрушки, соль.

Картофель отварить в подсоленной воде, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, облить сметаной и прогреть в духовке, не давая закипеть. Горячее масло смешать со сваренными вкрутую и порубленными яйцами, рубленой зеленью и подать к картофелю.

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

800 г картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 1,5 стакана горячего молока, 1/2 стакана сливок, 1 чайная ложка соли, щепотка перца, 1 чайная ложка лимонного сока, сахар, 2 столовые ложки зелени петрушки.

Картофель отварить в подсоленной воде и нарезать не очень тонкими ломтиками.

Масло растопить, добавить муку и немного обжарить ее. В соус постепенно добавлять молоко и варить, помешивая, 10 минут. В готовый соус добавить перец, сметану, мускатный орех, лимонный сок и полученной смесью залить картофель. Хорошо разогреть, не доводя до кипения. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬНО-ЛУКОВОЕ ПЮРЕ

6 картофелин, 6 луковиц, 3 яйца, 1 стакан молока, 3 столовые ложки сливочного масла, черный молотый перец, мускатный орех, соль.

Картофель и лук очистить, отварить в небольшом количестве воды, воду слить. Картофель и лук протереть, добавить горячее молоко, масло, яйца. Полученную массу взбить, приправить перцем, солью, мускатным орехом. Подавать горячим.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ЛОМТИКАМИ (ИЗ ВАРЕНОГО)

10 картофелин, 5 столовых ложек масла,
зелень, соль.

Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать тонкими кружочками, положить на сковороду с растопленным маслом, посолить и жарить, периодически помешивая. Подавать на стол, посыпав зеленью.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

1 кг картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки,
1 луковица, 1 стакан соуса, 3 столовые ложки жира,
лавровый лист, соль, перец.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка
сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки,
соль, перец

Очищенный и нарезанный дольками картофель, морковь и петрушку положить в сотейник, добавить соль, перец горошком, лавровый лист, слегка поджаренный нарезанный репчатый лук, залить сметанным соусом и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Соус: Пассированную на сливочном масле пшеничную муку развести сметаной, размешать, посолить, поперчить, проварить 5 минут, процедить и довести до кипения.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С БАРАНИНОЙ

10 картофелин, 600 г баранины, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 столовая ложка томата-пюре, 4 столовые ложки свиного жира, соль, 1 лавровый лист, перец черный горошком.

Картофель и морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками и обжарить в жире. Отдельно обжарить нарезанную небольшими кубиками баранину и нашинкованный лук. Все перемешать, добавить немного воды, приправить томатом-пюре, солью, пряностями и тушить на слабом огне до готовности.

1 кг картофеля
сухарей

Очищенный
мясорубку
Морковь
готовности
льона или
слегка под
Положить
ложить в ф
ху положить
картофелем
сбрызнуть
со сметаной

800 г
3 столовые
щепотка
2

Картофель
очистить и
Очень мелко
рить в нем лу
Яйца пос
орех. Получе
дачей к столу

3
1 кг карто
жира, 1,
3 столовые
Очищенный
мясорубку, до
мешать.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ОВОЩАМИ

1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 моркови, 1 столовая ложка сухарей, 2 яйца, 3 столовые ложки жира, 1 столовая ложка сметаны, соль.

Для подливки: 1½ стакана сметаны.

Очищенный картофель отварить, пропустить через мясорубку и заправить яйцами и солью.

Морковь очистить, нарезать соломкой, тушить до готовности с добавлением жира и 3-4 столовых ложек бульона или воды, затем смешать с рублеными яйцами и слегка поджаренным нарезанным луком.

Половину подготовленной картофельной массы выложить в форму для запекания, смазанную жиром, сверху положить овощной фарш, закрыть его оставшимся картофелем, смазать сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь в духовке. Подавать на стол со сметаной.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ОМЛЕТ

800 г картофеля, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки масла, 4 яйца, 1 чайная ложка соли, щепотка тертого мускатного ореха, щепотка перца, 2 столовые ложки нарубленной зелени.

Картофель сварить в мундире в подсоленной воде, очистить и нарезать ломтиками. Нашинковать лук. Очень мелко нарубить чеснок. Разогреть масло и обжарить в нем лук и чеснок, затем добавить картофель.

Яйца посолить, поперчить и добавить мускатный орех. Полученной смесью залить картофель. Перед подачей к столу омлет посыпать зеленью.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

1 кг картофеля, 150 г мяса, 1 яйцо, 1 столовая ложка жира, 1,5 луковицы, 1 столовая ложка сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, соль, перец.

Очищенный картофель отварить, пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, соль и хорошо перемешать.

Мясо без костей нарезать небольшими кусочками, тушить до готовности, пропустить через мясорубку, заправить рубленым и слегка обжаренным луком, перцем и солью.

Сотейник смазать жиром и посыпать сухарями, положить половину картофельной массы, разровнять, выложить на нее подготовленное мясо, а сверху — оставшуюся половину картофеля. Запеканку выровнять, смазать яйцом, посыпать сухарями и запечь в духовке. При подаче на стол порционные куски запеканки полить растопленным сливочным маслом.

те
ст
ме

до
глу
кры
хов

хлеб
масс
ца, м
хов,
рушк
на ко
взбит
после
ленты
х

КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

300 г мякоти говядины, 200 г свинины,
3 помтика булки, 2 луковицы, соль,
черный молотый перец, 2 столовые
ложки жира для жарки.

Свинину, говядину, репчатый лук и булку, предвари-
тельно размоченную в молоке или воде, дважды пропу-
стить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вы-
мешать и сформовать котлеты.

Котлеты обжарить на разогретой с жиром сковороде
до образования румяной корочки, затем сложить в не-
глубокую кастрюлю или сковороду, плотно закрыть
крышкой и поставить на 10-15 минут в разогретую ду-
ховку.

КОТЛЕТЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

200 г говядины, 20 г пшеничного хлеба, 60 г молока,
30 г репчатого лука, 2 яйца, 20 г ядер грецких
орехов, 20 г изюма, зелень, 1 столовая ложка
муки, сухари для панировки,
топленое масло,
перец, соль.

Из жирной говядины или баранины и пшеничного
хлеба, размоченного в молоке, приготовить котлетную
массу с добавлением репчатого или зеленого лука, яй-
ца, молотого черного перца, рубленых ядер грецких оре-
хов, изюма без косточек и измельченной зелени (пет-
рушка, укроп или кинза). Массу перемешать и разделить
на котлетки, запанировать в муке, смочить в сыром
взбитом яйце и вновь запанировать в молотых сухарях,
после чего обжарить в жире на сковороде. Готовые кот-
леты можно на несколько минут поставить в горячую ду-
ховку.

КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА И КАРТОФЕЛЯ

250 г говядины, 300 г картофеля, 30 г репчатого лука, по 10 г моркови и петрушки, 1 яйцо, панировочные сухари, топленое масло, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка томата-пюре.

Говядину припустить в небольшом количестве воды или бульона с добавлением лука, корней и лаврового листа. Картофель отварить в кожуре и очистить.

Припущенное мясо и вареный картофель, сырой репчатый лук пропустить через мясорубку, посолить, добавить перец, сырые яйца, все перемешать и снова пропустить через мясорубку. Из полученной массы сформовать котлеты, запанировать в молотых сухарях, обжарить на сковороде с жиром и поставить на 5 минут в разогретую до 200 градусов духовку.

Бульон, в котором припускалось мясо, процедить и приготовить на нем соус с добавлением сметаны и томата-пюре. Готовые котлеты подавать с соусом и мелко нарезанной зеленью.

КОТЛЕТЫ ПО-ПОЛТАВСКИ

200 г говядины, 20 г шпига, сухари для панировки, 2-3 дольки чеснока, 20 г воды, жир для жарения, соль, перец.

Мясо два раза пропустить через мясорубку, добавить в него измельченный шпиг, чеснок, соль, перец, перемешать, из полученной массы сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить с обеих сторон на сковороде в разогретом жире.

СИЧЕНИКИ С НАЧИНКОЙ

400 г говядины, 60 г пшеничного хлеба, 3 луковицы, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка топленого сала, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1 яйцо, 4 столовые ложки сухарей, соль, перец, зелень.

Подготовленную котлетную массу (мясо, хлеб, замоченный в молоке, лук пропустить через мясорубку) разделить в форме кружочков толщиной 10 мм, выложить на их середину начинку, соединить края, сформовать в виде коротких колбасок, обвалять в молотых сухарях.

придать
сливочно
Начи

поджарит
вую ложк
занную з
на подгот
Подав
маслом и

200 г го

Сырую
посолить, д
мельченнук
разделать н
их во взбит
ровать в то
рить на мас
сти в духовк

КОТЛЕТЫ
230 г тел
сухари для
шампинь
жарен

Из телят
хлеба пригото
рез мясорубку
мешать и сфо
середину кото
ков соединить
дать им овалы
Начинка: П
обжарить на ск
парится жидко
вая, проварить
лить.

придать им овально-приплюснутую форму и жарить на сливочном масле.

Начинка: Мелко нарезанный репчатый лук слегка поджарить, добавить рубленые крутые яйца, 1 столовую ложку молотых сухарей, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, все перемешать и выложить на подготовленную в виде кружков котлетную массу.

Подавать на стол, полив разогретым сливочным маслом или сметанным соусом.

КРОКЕТЫ

200 г говядины, 2 яйца, 30 г топленого масла, сухари для панировки, зелень петрушки.

Сырую говядину пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, добавить яичные желтки, молотый перец и измельченную зелень петрушки, все перемешать. Массу разделить на шарики величиной с грецкий орех, смочить их во взбитом с солью яичном белке и дважды запанировать в толченых пшеничных сухарях. Крокеты обжарить на масле в сковороде, а затем довести до готовности в духовке.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

230 г телятины, 50 г пшеничного хлеба, 70 г молока, сухари для панировки, 150 г свежих грибов (белые или шампиньоны), 1 столовая ложка сметаны, жир для жарения, 20 г сливочного масла, соль, перец.

Из телятины и замоченного в молоке пшеничного хлеба приготовить котлетную массу, пропустив все через мясорубку. К фаршу добавить соль, перец, все перемешать и сформовать лепешечки толщиной в 1 см, на середину которых положить начинку. Затем края кружков соединить, изделия запанировать в сухарях и придать им овально-приплюснутую форму.

Начинка: Подготовленные грибы нарезать кубиками, обжарить на сковороде с маслом до тех пор, пока не испарится жидкость. Затем добавить сметану и, помешивая, проварить массу до загустения, после чего посолить.

Котлеты обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом, затем поставить на 5 минут в разогретую до 200 градусов духовку. При подаче на стол полить сливочным маслом.

ПАРОВЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ РУБЛЕННОЙ ТЕЛЯТИНЫ

150 г телятины, 40 г пшеничного хлеба, 40 г молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 желток, 20 г шампиньонов, соль, перец, 1/3 лимона, 1 столовая ложка муки.

Из мякоти телятины и размоченной в молоке булки приготовить котлетную массу, пропустив все через мясорубку, добавить соль, перец, все перемешать и сформовать котлеты. Не панируя, уложить котлеты в смазанный маслом сотейник, добавить немного бульона, лимонного сока, посолить, положить сливочное масло, закрыть посуду крышкой и припустить в течение 20 минут.

Из бульона, в котором припускались котлеты, и муки, спассерованной со сливочным маслом, приготовить соус, в который добавить сырой яичный желток и сливочное масло, посолить, затем процедить. В соус можно добавить вареные нарезанные ломтиками шампиньоны. Готовые котлеты подавать, облив их соусом.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

300 г телятины, 2 яйца, 40 г сухарей, 20 г жира для фритюра, 1 столовая ложка сливочного масла, 200 г молочного соуса, соль, перец.

Для соуса: 0,5 л молока, 50 г муки, 50 г сливочного масла.

От корейки телятины нарезать котлеты с реберной костью, зачистить кость, мякоть отбить тупой, обрывать края. Подготовленные котлеты посыпать солью, перцем и жарить на масле до готовности.

Горячий молочный соус смешать с яичным желтком, положить ровным слоем сначала на одну сторону котлет, а затем, посыпав слой соуса сухарями, перевернуть котлеты и покрыть соусом другую их сторону. Когда соус на котлетах немного остынет, смочить котлеты в сыром яйце и запанировать в сухарях. Котлеты обжарить во

фритюре
корочки.
Соус
светло-бе
непреры
В соус до

200 тел
ничного
ветчин

Зачищ
рек волокс
бить тупой
цем. На се
вернуть ег
форму. Сф
чить в сыр
затем снова
Фарш: 1
сливочным мас
мешать до
огне 10 мин
ренные с ма
кубиками ве
желток.

Подготов
затем довед
духовку, разо
полить сливо

250 г телят
го масла,

Порционн
нарезанные из
налив в него

фритюре до образования на поверхности поджаристой корочки, затем полить сливочным маслом.

Соус: Муку спассеровать на сливочном масле до светло-бежевого оттенка, развести горячим молоком, непрерывно помешивая, посолить и кипятить 5-7 минут. В соус добавить 1 яичный желток.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ С МОЛОЧНЫМ ФАРШЕМ

200 телятины, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 50 г пшеничного хлеба, 60 г молока, по 20 г свежих шампиньонов и ветчины, 1 столовая ложка сливочного масла, жир для фритюра, соль, перец, зелень.

Зачищенную от сухожилий телятину нарезать поперек волокон широкими ломтями толщиной 6-7 мм и отбить тяпкой до толщины 3-4 мм, посыпать солью и перцем. На середину каждого пласта положить фарш и завернуть его в мясо, придав изделию сигарообразную форму. Сформованные изделия обсыпать мукой, смочить в сыром взбитом яйце и запанировать в сухарях, затем снова смочить в яйце и еще раз запанировать.

Фарш: 1 столовую ложку муки спассеровать со сливочным маслом, влить горячее молоко и тщательно размешать до однородности. Затем проварить на слабом огне 10 минут, прибавить мелко нарубленные и поджаренные с маслом шампиньоны и нарезанную мелкими кубиками ветчину. В начинку можно также добавить 1 желток.

Подготовленные котлеты обжарить во фритюре, а затем довести до готовности, поместив их на 5 минут в духовку, разогретую до 200 градусов. Готовые котлеты полить сливочным маслом и украсить зеленью.

ПАРОВЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

250 г телятины, 40 г грибов, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 лимона, 1 столовая ложка муки, соль, перец, зелень.

Порционные куски телятины с реберной косточкой, нарезанные из корейки, уложить в один ряд в сотейник, налив в него предварительно столько бульона, чтобы

котлеты были покрыты им наполовину. Затем добавить сливочное масло, соль, лимонный сок или кислоту и припустить в течение 35-40 минут.

При подаче на стол на блюдо уложить котлеты, а поверх — нарезанные ломтики шампиньонов, прогретые в бульоне, кусочки лимона и зелень.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ СО СЛИВКАМИ

350 г телятины (корейка), 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г сливок, 100 г бульона, соль, перец.

Порционные куски телятины с реберной косточкой (котлеты), нарезанные из корейки, поджарить в сотейнике со сливочным маслом так, чтобы они не сильно подрумянились. Затем котлеты залить сливками и бульоном, сваренным из костей телятины, посолить, поперчить и припустить до готовности. Готовые котлеты подавать вместе с бульоном.

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ И СВИНИНЫ

ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ

600 г баранины, 1 яйцо, 3 столовые ложки сухарей, 3 столовые ложки топленого масла или жира, соль, перец.

Из мяса барашка нарезать котлеты, срезать пленки, зачистить косточки, слегка отбить, посолить, поперчить, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях, обжарить с обеих сторон. Подавать с зеленью и овощами.

КОТЛЕТЫ БАРАНЫИ ФАРШИРОВАННЫЕ

1 кг натуральных бараньих котлет, 250 г фарша из телятины или курицы, 50 г рубленых шампиньонов, 1 яйцо, 20 г топленого масла, панировочные сухари, 1 столовая ложка густого молочного соуса или сметаны.

Поджарить натуральные бараньи котлеты только с одной стороны. В фарш из курицы или телятины добавить рубленые шампиньоны и молочный соус. Наложить фарш на неподжаренную сторону котлеты ровным сло-

ем, выр
ровать в
поливая

240 г
15 г сли
2-3

Для соуса

Из бар

лий, нарез
ка отбить
товности н
лом огнеуг
уса, смеша
тить на нег
бы. Залить
сбрызнуть с
разования р
Соус: М
светло-беже
непрерывно
В соус также

ко

230 баранин
сух

Для соуса: 0

От барань
и обжарить их
тем, держа ко
соус, смешанн
на противень,
те немного ост
взбитом яйце
ную таким обра
Соус: Муку
светло-бежевог

ем, выровнять ножом, смочить взбитым яйцом и запани-
ровать в сухарях. Котлеты поджарить в духовке, часто
поливая топленным маслом.

КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

240 г баранины, 40 г свежих шампиньонов, 15 г жира,
15 г сливочного масла, 250 г молочного соуса, 1 желток,
2-3 столовые ложки тертого сыра, соль, перец

Для соуса: 0,5 л молока, 50 г муки, 50 г сливочного масла.

Из бараньей корейки, зачищенной от грубых сухожи-
лий, нарезать котлеты с косточками, зачистить их, слег-
ка отбить тупкой, посолить, поперчить и жарить до го-
товности на сковороде с жиром. На дно смазанного мас-
лом огнеупорного блюда налить немного молочного со-
уса, смешанного с сырыми яичными желтками, помес-
тить на него жареные котлеты, а на них — жареные гри-
бы. Залить все тем же соусом, посыпать тертым сыром,
сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовке до об-
разования румяной корочки

Соус: Муку спассеровать на сливочном масле до
светло-бежевого оттенка, развести горячим молоком,
непрерывно помешивая, посолить и кипятить 5-7 минут.
В соус также можно добавить 1 яичный желток.

КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

230 баранины, 10 г топленого масла, 200 г соуса, 1 яйцо,
сухари панировочные, жир для жарения.

Для соуса: 0,5 л молока, 50 г муки, 50 г сливочного масла

От бараньей корейки нарезать котлеты с косточками
и обжарить их на сковороде с жиром до готовности. За-
тем, держа котлету за косточку, погрузить ее в горячий
соус, смешанный с сырым яичным желтком, положить
на противень, смазанный маслом и дать соусу на котле-
те немного остыть. После чего смочить котлету в сыром
взбитом яйце и запанировать в сухарях. Подготовлен-
ную таким образом котлету обжарить во фритюре.

Соус: Муку спассеровать на сливочном масле до
светло-бежевого оттенка, развести горячим молоком,

непрерывно помешивая, посолить и кипятить 5-7 минут. В соус добавить 1 яичный желток.

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ СО ШПИНАТОМ

750 г мякоти баранины, 500 г шпината, 2 сырых яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, сливочное масло, соль, черный молотый перец.

Мясо пропустить через мясорубку. Шпинат очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, мелко натереть, соединить с мясом, яйцами, зеленью петрушки, мелко нарезанным луком, посолить и поперчить. Смесь тщательно перемешать, сформовать из нее котлеты и поджарить на сильном огне.

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАШКА В СУХАРЯХ

250 г баранины, 1 яйцо, мука для панировки, хлебные крошки, жир для жарения, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец.

Из баранины нарезать котлеты, срезать с них пленки, зачистить косточки и слегка отбить тупкой. Запанировать котлеты в пшеничной муке, а затем, смочив в сыром яйце, обваливать в хлебных крошках. Подготовленные котлеты обжарить на жире до готовности. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

4 толстые натуральные бараньи котлеты, 4 половинки сарделек, 4 листика мяты, 1 крупный помидор, тертый чеснок на кончике ножа.

Отделить мясо для бараньих котлет. Нарезать кубиками жир и растопить в сковороде. Котлеты предварительно нашпиговать листиками мяты, на каждую сверху положить половинку сардельки со снятой кожей и ломтик помидора, посыпать тертым чесноком и скрепить котлету спичкой. Подготовленные таким образом бараньи котлеты поджарить в растопленном жире.

500 г с

Из сви
ки зачисти
тупкой, по
на разогрет
ной корочки

250 г свин

Мякоть н
мясорубку, п
хорошо пере
ной массы со
де с жиром д

ко

250 г свин
жир для жа

Из корейки
зачистить, мяк
и перцем. Обж
до готовности,
косточку, в пол
на сковороду с
их сторон до об
Тесто: Яич
сахаром, всыпа
ком так, чтобы
оладий. В тесто
белки и аккуратно

50 г твердого с
колбасы, 100 г в
вые ложки зеле
300 г консерви

Сыр нарезать
фаршем, колбасо

КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

500 г свинины, 2 столовые ложки жира, соль, черный молотый перец.

Из свинины нарезать котлеты с косточками. Косточки зачистить, концы заострить. Котлеты хорошо отбить тылкой, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с жиром до образования румяной корочки.

КОТЛЕТЫ ИЗ РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ

250 г свинины, 20 г воды, жир для жарения, перец, соль.

Мякоть не очень жирной свинины пропустить через мясорубку, посолить, добавить холодную воду, перец и хорошо перемешать (хлеб не добавлять). Из полученной массы сформовать котлеты и обжарить на сковороде с жиром до полной готовности с обеих сторон.

КОТЛЕТА СВИНАЯ, ЖАРЕННАЯ В ТЕСТЕ

250 г свиной корейки, 50 г муки, 1 яйцо, 50 г молока, жир для жарения, 1 чайная ложка сахара, соль, перец.

Из корейки нарезать котлеты с косточкой, косточку зачистить, мякоть слегка отбить тылкой, посыпать солью и перцем. Обжарить с двух сторон на сковороде с жиром до готовности, затем готовую котлету окунуть, держа за косточку, в полужидкое тесто, немедленно переложить на сковороду с сильно нагретым жиром и жарить с обеих сторон до образования корочки.

Тесто: Яичные желтки смешать с молоком, солью и сахаром, всыпать просеянную муку и размешать венчиком так, чтобы получилось однородное тесто, как для оладий. В тесто ввести взбитые в густую пену яичные белки и аккуратно перемешать снизу вверх.

КОТЛЕТЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

50 г твердого сыра, 400 г свиного фарша, 50 г ливерной колбасы, 100 г вареной свиной колбасы, 2 яйца, 4 столовые ложки зелени петрушки, 2 столовые ложки масла, 300 г консервированной кукурузы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 помидор.

Сыр нарезать небольшими кубиками, смешать с фаршем, колбасой и яйцами. Из полученной массы

жарить котлеты с обеих сторон, затем уменьшить огонь и жарить их еще 10 минут до готовности. Сливочное масло растопить и разогреть в нем кукурузу, затем кукурузу выложить на тарелку, а сверху нее уложить котлеты. Готовые котлеты украсить ломтиками помидора.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

400 г куриного филе, 150 г сливочного масла, 1 яйцо,
100 г сухарей, жир для жарения, соль

С обработанной и вымытой тушки курицы снять кожу с филейной части, вырезать большее (с косточкой) и малое филе, очистить их от пленок, чтобы получился ровный по толщине пласт. Если у большого филе получились прорывы и прорезы, их следует закрыть кусочками малого филе.

На середину большого филе положить кусок холодного сливочного масла продолговатой формы, закрыть его малым филе, завернуть края большого филе, чтобы весь фарш был покрыт мясом, придать котлете грушевидную форму, посолить, смочить в яйце, два раза обкатать в сухарях и обжарить в большом количестве жира (во фритюре) 3-4 минуты, а затем поставить в духовку на 2-3 минуты.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ КУРИЦЫ В КЛЯРЕ

430 г куриного филе, 75 г топленого масла, 250 г теста,
250 г томатного соуса, лимонный сок, оливковое масло,
зелень.

Для кляра: 250 г муки, 5 яиц, 12 г растительного масла,
250 г молока или воды, соль.

Яичные желтки растереть с растительным маслом, добавить воду или молоко, в котором предварительно растворить соль, всыпать просеянную муку, хорошо размешать, а затем ввести крепко взбитые белки и снова слегка перемешать.

Куриный
са с добав
и рублено
посолить,
сторон, а
на стол кот

150 г кури
или моло

Из кури
хлеба приго
мясорубку.
шать, сформ
смазанный м
на, накрыть п
чение 12-15 м

300 г мякоти
20 лука, 3 ло
2 сл

Мясо, лук
дважды пропус
чить, хорошо вы
обжарить на ра
вания румяной
кую кастрюлю,
15 минут в разо

200 г мяса, 20 г
ложка муки, жир
жух грибов, 100 г
Для гарнира: 300

Мясо нарезать
ку с крупной реше

Куриное филе с косточкой мариновать в течение часа с добавлением сока лимона, оливкового масла, соли и рубленой зелени. Затем подготовленное филе слегка посолить, окунуть в кляр и обжарить на масле с обеих сторон, а после этого дожарить в духовке. При подаче на стол котлеты полить томатным соусом.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

150 г куриного мяса, 40 г пшеничного хлеба, 50 г сливок или молока, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец.

Из куриного мяса и размоченного в молоке белого хлеба приготовить котлетную массу, пропустив через мясорубку. Посолить, поперчить, тщательно перемешать, сформовать котлеты и, не панируя, уложить в смазанный маслом сотейник. Добавить немного бульона, накрыть посуду крышкой и припустить на плите в течение 12-15 минут до готовности.

КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

300 г мякоти говядины, 200 г свинины, 2 головки репчатого лука, 3 ломтика булки, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки жира для жарения.

Мясо, лук и размоченную в молоке или воде булку дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымесить и сформовать котлеты. Котлеты обжарить на разогретой с жиром сковороде до образования румяной корочки, после чего сложить в неглубокую кастрюлю, плотно закрыть крышкой и поставить на 15 минут в разогретую духовку.

КОТЛЕТЫ ПО-СЕЛЯНСКИ

200 г мяса, 20 г репчатого лука (для фарша), 1 столовая ложка муки, жир для жарения, 20 г сушеных или 50 г свежих грибов, 100 г репчатого лука, 150 г грибного бульона. Для гарнира: 300 г картофеля, 20 г томата-пюре, перец, лавровый лист, соль.

Мясо нарезать на куски, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. В фарш добавить рубленый сы-

рой репчатый лук, соль, перец. Сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить на сковороде с двух сторон.

На дно сотейника положить часть нарезанного пассерованного лука, а на него — вареные грибы и обжаренные котлеты, затем опять слой лука и котлет. Все залить грибным бульоном и тушить до готовности. Подать котлеты, полив их соусом, в котором они тушились. На гарнир можно подать картофель, стушив его в грибном отваре вместе с томатом-пюре, жиром и лавровым листом.

КОТЛЕТЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

150 г мяса, 40 г хлеба, 150 г молока, 400 г картофеля, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г воды, соль на кончике ножа.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, смешать с намоченным в воде отжатым хлебом, снова пропустить через мясорубку, добавить соль, воду, масло, хорошо перемешать и сформовать котлеты. Варить котлеты на пару или в воде в сотейнике. Из 100 г молока, масла и муки приготовить молочный соус (муку спассеровать на масле, влить горячее молоко, добавить соль и прокипятить 5-7 минут), а остальное молоко и яйца добавить в картофельное пюре.

Котлеты выложить на огнеупорное блюдо и из кондитерского мешка выпустить вокруг них картофельное пюре. Все залить молочным соусом и запечь в духовке.

КОТЛЕТЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

500 г фарша, 2 чайные ложки сладкого красного перца, 1 чайная ложка соли, щепотка белого перца, 50 г сливочного масла, по 1 столовой ложке зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 булочка, 2 желтка, 2 столовые ложки соли, 1 помидор.

Фарш смешать с солью, перцем и поставить на 15 минут в холодильник. Смешать масло с зеленью и лимонным соком. Размочить булочку в холодной воде в течение 10 минут, затем отжать и добавить в фарш. Из по-

лученной
большом
минут. Го
маслом с

150 г мя

Мясо г
кой, а зате
нехислым
масла (пол
ей котлетки
масле.

150 г мяса,
2-3 зубчи

Мясо два
рошо развар
стить через м
жить в нее м
Сформовать
на сковороде

700 г филе ры
ничного хле
60 г паниро

25 а
Мякоть мяс
хорошо вымеш
лить, поперчить
маргарин, специ
перемешать. За
мовать котлеты
конец колбаски
и обжарить кот

лученной массы сформовать 8 котлет, обжарить их на большом огне, затем огонь уменьшить и жарить еще 10 минут. Готовые котлеты положить на тарелку, облить маслом с зеленью и украсить ломтиками помидора.

КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С ТВОРОГОМ

150 г мяса, 40 г творога, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, соль на кончике ножа.

Мясо пропустить через мясорубку с редкой решеткой, а затем с частой решеткой, смешать с протертым некислым творогом и сформовать котлетки. Из яиц и масла (половина от нормы) приготовить смесь, смазать ей котлетки и обжарить на сковороде в сливочном масле.

КОТЛЕТЫ С РИСОМ И ЧЕСНОКОМ

150 г мяса, 20 г риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 2-3 зубчика чеснока, 60 г воды, соль на кончике ножа.

Мясо дважды пропустить через мясорубку. Рис хорошо разварить в воде, добавить в мясо и снова пропустить через мясорубку. Массу тщательно выбить, положить в нее масло, соль, натертый чеснок и вымешать. Сформовать котлеты и сварить на пару или поджарить на сковороде с жиром.

КОТЛЕТЫ НА ШПАЖКЕ

700 г филе рыбы, 400 г свинины или говядины, 100 г пшеничного хлеба, 100 г молока или воды, 30 г маргарина, 60 г панировочных сухарей, 60 г жира для жарения, 25 г крахмала или муки, 5 г чеснока.

Мякоть мяса и рыбы пропустить через мясорубку, хорошо вымешать, добавить воду или молоко, посолить, поперчить. В фарш добавить замоченный хлеб, маргарин, специи, чеснок, крахмал или муку, все хорошо перемешать. Затем руками, смоченными водой, сформовать котлеты в виде продолговатых колбасок. В один конец колбаски вставить короткую деревянную шпажку и обжарить котлету. Подавать с острым соусом.

КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ И МЯСА

250 г рыбного филе (судака, щуки, сома или морского окуня), 300 г свинины, 60 г сливочного масла, 30 г муки, 2 яйца, 60 г молотых сухарей, 25 г сливочного маргарина, жир для жарения, соль, специи.

Филе рыбы разрезать на 4 кусочка и отбить. Так же приготовить и свинину. На отбитый кусочек мяса уложить кусочек рыбы, сверху — сливочное масло, посолить, поперчить и свернуть в виде овальной котлеты. Каждую котлету запанировать в муке, смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить во фритюре. Котлеты довести до готовности, поместив их на 5 минут в разогретую духовку.

КОТЛЕТЫ ОСОБЫЕ

300 г филе рыбы (судака, сома, морского налима или минтая), 150 г мякоти свинины, 80 г пшеничного хлеба, 80 г молока, 40 г сухарей для панировки, 6 г чеснока, 300 г томатного соуса, зелень, перец, соль.

Филе рыбы, жирную свинину, пассерованный репчатый лук пропустить через мясорубку. Добавить размоченный в молоке пшеничный хлеб, соль, перец, перемешать и снова пропустить через мясорубку. В готовую котлетную массу добавить мелко нарубленный чеснок и измельченную зелень, тщательно перемешать, сформовать котлеты, запанировать их в молотых сухарях, обжарить на сковороде и поставить на 3-4 минуты в духовку. Подавать с томатным соусом.

Для

Для
120 г
катн

Для
сливочн

Муку
лунку, вл
крутое те
салфеткой
Все мя
с маслом
ремешать.
мелко нац
шать.

Из тест
кусочки, из
положить п
плотно соед
Оставш
мени. Пель
мукой и пос
нут. Подават
шанным с ра

Для теста:

Для фарша:
го мозга (мо
Муку про
вливать в нее в
крыть холщов

ПЕЛЬМЕНИ, МАНТЫ, ХИНКАЛИ

ПЕЛЬМЕНИ УРАЛЬСКИЕ

Для теста: 1 яйцо, 2 стакана муки, $3\frac{1}{4}$ стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 3 столовые ложки сливок, 2 луковицы, соль, черный молотый перец.

Для приправы: 4 дольки чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки 9%-го уксуса, соль, черный молотый перец.

Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, половину яйца, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 30 минут, прикрыв холщовой салфеткой.

Все мясо 2 раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. В фарш постепенно влить сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Из теста раскатать жгут, нарезать его на небольшие кусочки, из которых раскатать тонкие кружки. На кружки положить по чайной ложке мясного фарша, края их плотно соединить и защипать.

Оставшуюся часть яйца взбить и смазать им пельмени. Пельмени выложить на противень, посыпанный мукой и поставить на холод. Готовить на пару 10-15 минут. Подавать на стол, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом солью и перцем.

ПЕЛЬМЕНИ ГЕРАСИМОВСКИЕ

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 0,5 стакана воды, 2 яйца, соль.

Для фарша: 300 г баранины, 300 г свинины, 100 г костно-го мозга (можно и без него), соль, черный молотый перец.

Муку просеять, насыпать горкой, сделать лункой, влить в нее воду и яйцо, посолить, замесить тесто, накрыть холщовой салфеткой и дать полежать 20 минут.

Мясо и костный мозг пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, хорошо вымешать, посолить. Тесто раскатать в виде жгута, нарезать кусочками и раскатать тонкие лепешки, на которые положить по 5-6 г фарша. Слепить пельмени, опустить их в кипящую воду, положить туда лавровый лист, соль и перец. Варить, пока не всплывут. Отдельно подать масло, сметану, уксус.

ПЕЛЬМЕНИ ХЛЕБОСОЛЬНЫЕ

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 1 стакан воды, щепотка соли

Для начинки: 300 г говядины, 300 г жирной свинины, 300 г баранины, черный молотый перец, мускатный орех, соль

Муку просеять горкой, сделать углубление, влить в него воду, посолить и аккуратно смешивать воду с мукой, постепенно забирая все новые слои муки, вращая ложкой образующееся тесто, пока тесто возьмет столько муки, сколько сможет, окончательно подмесить его руками, закатать тугим колбаском, покрыть чуть влажной холщовой салфеткой и оставить на 30 минут.

Тесто раскатать в виде жгута, нарезать на маленькие кусочки, раскатать из них кружки, на каждый кружок выложить немного фарша, слепить пельмени, опустить в кипяток или кипящий бульон. Когда пельмени всплывут, вынуть шумовкой, положить на блюдо, приправить сметаной, маслом, уксусом, зеленью. Их можно также обжарить в масле и подавать как второе блюдо.

Фарш: мясо смолоть в электромясорубке, приправить солью и пряностями, накатать из полученного фарша небольшие шарики.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

Для теста: 330 г муки, 1 яйцо, 115 г воды, соль.

Для начинки: 200 г говядины, 250 г свинины, 1 луковица, соль, перец, сахар на кончике ножа, 100 г воды.

Для смазки: 1 яйцо.

Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме,

из расчета 4 л воды на 1 кг муки. Смешать ее с мукой, дать ему полежать.

Приготовить фарш из мяса шириной 40 см, отступая 1 см от краев, нафаршировать мясом по 5-6 г на каждый пельмень. Закрепить пельмени руками, закатать пельмени. Варить пельмени 10 минут.

Фарш: мясо

мясорубку, добавить 20% к весу мяса, все перемешать. Варить пельмени 10 минут.

Для теста: 330 г муки, 1 яйцо, 115 г воды, соль.

Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме, из расчета 400 г воды на 1 кг муки. Смешать ее с мукой, дать ему полежать. Тесто тонко раскатать, нарезать из него кружки. На каждый кружок выложить немного фарша, слепить пельмени, опустить в кипяток или кипящий бульон. Когда пельмени всплывут, вынуть шумовкой, положить на блюдо, приправить сметаной, маслом, уксусом, зеленью. Их можно также обжарить в масле и подавать как второе блюдо.

Фарш: мясо смолоть в электромясорубке, приправить солью и пряностями, накатать из полученного фарша небольшие шарики.

Варить пельмени 10 минут.

из расчета 400 г жидкости на 1 кг муки, и быстро смешать ее с мукой. Замесить крутое однородное тесто и дать ему полежать 30 минут.

Приготовленное тесто раскатать толщиной 1-1,5 мм и шириной 40-50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступая на 3-4 см от края выложить фарш шариками по 5-6 г на расстоянии 2-3 см один от другого. Шарики мяса закрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца выемкой диаметром 3 см. Пельмени выложить на посыпанный мукой противень и поставить в холодное место.

Фарш: мясо разрезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (из расчета 20% к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук и все перемешать. Варить пельмени в подсоленной воде (1 кг пельменей на 4 л воды и 40 г соли) при слабом кипении 10 минут.

ПЕЛЬМЕНИ ПО-КИТАЙСКИ

Для теста: 330 г муки, 1 яйцо, 115 г воды, соль.

Для начинки: 330 г свинины, 180 г свежей белокочанной капусты, 1 луковица, соль, перец, сахар по вкусу, 50 г воды.

Для смазки: 1 яйцо.

Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме, из расчета 400 г жидкости на 1 кг муки, и быстро смешать ее с мукой. Замесить крутое однородное тесто и дать ему полежать 30 минут.

Тесто тонко раскатать, с помощью выемки нарезать из него кружки. На кружки положить по чайной ложке фарша, края их плотно соединить и защипать.

Фарш: Мясо разрезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (из расчета 20% к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук, мелко нарубленную свежую белокочанную капусту и все перемешать. Варить пельмени в подсоленной воде (1 кг пельменей на 4 л воды и 40 г соли) при слабом кипении 10 минут.

ПЕЛЬМЕНИ В ОМЛЕТЕ

Пельмени, приготовленные по любой указанной рецептуре, омлет, сливочное масло.

Приготовление: Готовые вареные пельмени завернуть в обжаренный до полуготовности омлет и поместить в горячую духовку на 3-5 минут. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ В МАСЛЕ С СЫРОМ

200 г приготовленных по любой рецептуре пельменей, 15 г сливочного масла, 25 г тертого сыра.

Вареные пельмени положить на сковороду, полить растопленным сливочным маслом и посыпать тертым сыром.

ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Для теста 1 яйцо, 2 стакана муки, 3-4 стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 3 столовые ложки сливок, 2 луковицы, соль, черный молотый перец.

Для запекания: 200-300 г томатного соуса, тертый сыр, сливочное масло.

Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, половину яйца, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 30 минут, прикрыв холщовой салфеткой.

Все мясо 2 раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. В фарш постепенно влить сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Из теста раскатать жгут, нарезать его на небольшие кусочки, из которых раскатать тонкие кружки. На кружки положить по чайной ложке мясного фарша, края их плотно соединить и защипать.

Остав
мени. Пел
мукой и по
нут.

Готовы
томатным
растоплен

Для

Для начин
ны, 100 г р

Мякоть
хорошо вым
перцем.

Из указан
силь, раската
резать галуш
жаться и раск
крупные пря
фарш, края
рить в кипящ
ных. Подавать
соусом.

Для теста
0,5 ча

Для начинки: 5
того лука, 1 ч
черног

Филе рыбы
рубку. В массу
перемешать. Из
готовить тесто
толщиной 2 мм.

Оставшуюся часть яйца взбить и смазать им пельмени. Пельмени выложить на противень, посыпанный мукой и поставить на холод. Готовить на пару 10-15 минут.

Готовые пельмени положить на сковороду, залить томатным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ ОСОБЫЕ

Для теста: 330 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 115 г воды, соль.

Для начинки: 700 г филе рыбы, 400 г свинины или говядины, 100 г репчатого лука, 50 г маргарина, 50 г воды, соль, черный перец по вкусу.

Мякоть рыбы и мяса пропустить через мясорубку, хорошо вымешать, добавить воду, заправить солью и перцем.

Из указанных компонентов приготовить тесто, вымесить, раскатать из него утолщенной формы жгутики, нарезать галушками, примять рукой, дать немного отлежаться и раскатать из них лепешки, из которых нарезать крупные прямоугольники. На прямоугольники выложить фарш, края защипать. Подготовленные пельмени варить в кипящей подсоленной воде чуть дольше обычных. Подавать с уксусом, маслом, сметаной или острым соусом.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 0,5 яйца, 0,5 чайной ложки соли, $1\frac{1}{3}$ стакана воды.

Для начинки: 500 г филе морского окуня, 1 головка репчатого лука, 1 чайная ложка соли, 2-3 щепотки молотого черного перца, 2-3 столовые ложки воды.

Филе рыбы и лук нарезать и пропустить через мясорубку. В массу добавить перец, соль, воду и тщательно перемешать. Из указанных в рецепте компонентов приготовить тесто для пельменей, раскатать его в пласт толщиной 2 мм. На одну половину раскатанного теста

ряды по ложке положить рядами фарш (на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга) и прикрыть его другой частью раскатанного теста. Пельмени вырезать специальной формочкой с заостренными краями. Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде, вынуть шумовкой, подавать с растопленным сливочным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ С МИДИЯМИ

Для теста 1,5 стакана пшеничной муки, 0,5 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1/3 стакана воды.

Для начинки 500 г отваренных мидий, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки растопленного масла или маргарина, 0,5 чайной ложки соли, молотый перец.

Вареные мидии мелко порубить и обжарить вместе с пассерованным репчатым луком. Добавить соль и перец. Фарш охладить.

Из указанных в рецепте компонентов приготовить тесто для пельменей, раскатать его в пласт толщиной 2 мм. На одну половину раскатанного теста чайной ложкой положить рядами фарш (на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга) и прикрыть его другой частью раскатанного теста. Пельмени вырезать специальной формочкой с заостренными краями. Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде, вынуть шумовкой, подавать с растопленным сливочным маслом.

СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ

150 г баранины, 80 г пшеничной муки, 1 яйцо, репчатый лук, 700 г бульона, 20 г винного уксуса, зелень, соль, перец.

Баранину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный сырой репчатый лук, нарубленную зелень, посолить, поперчить. Пресное тесто, приготовленное из муки, воды и яйца, раскатать в пласт толщиной 1,5 мм и разделать на кружочки, начинив их фаршем, в виде мелких пельменей весом около 5 г. Пельмени варить перед подачей в бульоне небольшими партиями. Отдельно к готовым пельменям подать уксус.

Для фарша

Баранину
чуть. Из муки
вылежаться 20
кие лепешки в
должны быть
редину лепешки
нього сала и
форму.

Отвариваю
При подаче к ст
ко нарубленной

(столько
Для начинки

Тыкву нарезать
нарезанное сал
соль, перец.

Крутое пресн
куски весом по 2
ки так, чтобы кра
ку положить мяс
смазанные жиром
вить над котлом
закрывать крышкой

Подать манти

Для теста

Для фарша: 3
мясной бульон,
жгучий пере
Мясо 2 раза
луком, в фарш

МАНТЫ

Для фарша: 500 г баранины, 45 г бараньего сала,
500 г очищенного репчатого лука.

Для теста: 350 г муки, 25 г воды.

Баранину и лук мелко порубить, посолить, поперчить. Из муки и воды замесить крутое тесто, дать ему вылежаться 20-30 минут, а затем раскатать из него тонкие лепешки величиной с ладонь, причем края лепешки должны быть раскатаны тоньше, чем середина. На середину лепешки положить фарш, сверху кусочек бараньего сала и защипать края, придав изделию круглую форму.

Отваривают манты на пару под крышкой 45 минут. При подаче к столу заливают бульоном и посыпают мелко нарубленной зеленью.

МАНТЫ С ТЫКВОЙ

Для теста: 100 г муки, вода

(столько, чтобы получилось крутое тесто).

Для начинки: 175 г тыквы, 50 г курдючного сала,
1 луковица, соль, перец.

Тыкву нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанное сало, слегка пассерованный репчатый лук, соль, перец.

Крутое пресное тесто из муки и воды разделить на куски весом по 20 г, раскатать на тонкие круглые лепешки так, чтобы края их были тоньше середины. На лепешку положить мясной фарш, края защипать, уложить на смазанные жиром решетки. Решетки с мантами установить над котлом с кипящим бульоном или водой, сверху закрыть крышкой и варить на пару 30 минут.

Подать манты, полив бульоном с уксусом и перцем.

ХИНКАЛИ

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 1 яйцо,

1 стакан горячей воды, соль.

Для фарша: 300 г жирной баранины, 200 г свинины, мясной бульон, 3 луковицы, молотый черный и красный жгучий перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Мясо 2 раза пропустить через мясорубку вместе с луком, в фарш добавить мясного бульона столько,

сколько впитает мясо, всыпать перец, соль и мелко нарезанную зелень. Все перемешать.

Муку просеять, собрать ее горкой, в центре сделать углубление, влить в него теплую воду, 1 яйцо, соль и замесить очень крутое тесто, после чего оставить его на 30 минут, прикрыв салфеткой. Разделить тесто на куски, раскатать очень тонкими кружками, в центр которых положить примерно столько фарша, сколько весит сам кусок теста и собрать тесто маленькими складочками в узелки, плотно скрепив их

Варить хинкали в подсоленной воде, пока не всплывут. Подавать, посыпав молотым перцем.

ПЕЛЬМЕНИ УЗБЕКСКИЕ (ЧУЧВАРА)

Для теста 100 г муки, 30 г воды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 110 г говяжьего фарша, 1 луковица, 30 г воды, соль, черный молотый перец

Для заправки: 30 г кислого молока, красный перец, зелень петрушки

Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме, из расчета 400 г жидкости на 1 кг муки, и быстро смешать ее с мукой. Замесить крутое однородное тесто и дать ему полежать 30 минут

Тесто раскатать толщиной 1-2 мм, нарезать на квадраты 30x30 мм, положить в центр каждого квадрата фарш и, свернув с угла на угол, соединить края.

Фарш: Мякоть говядины нарезать на мелкие куски и пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить. Мясо и лук соединить, добавить воду, соль, перец и тщательно перемешать.

Отварить чучвару в бульоне, затем заправить простоквашей, красным перцем и посыпать зеленью.

3 стака
4 столовы
20 к
2,25 ста
1 шт. ла
2 стол
0,5

Лук 5 ми
добавить ри
бульон, поло
петрушку, до
выдержать та
тать всю жид
лист и петруш
ный маслом п
ное мясо, пол
ставить в сил
подрумянится
Соус: Мук
тонкой струйк
ти до кипения
Варить 5 мину

1,5 кг курицы
соуса, 150
100 г 9

Курицу нару
сить с маслом.
матный соус, ук
тушить 15-20 м

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

КУРИЦА

КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С РИСОМ И СЫРОМ

3 стакана отварного и нарезанного куриного мяса,
4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан нарезанно-
го кольцами репчатого лука, 1 стакан риса,
2,25 стакана куриного бульона, 2 чайные ложки соли,
1 шт. лаврового листа, 2 веточки зелени петрушки,
2 столовые ложки муки, 1,5 стакана 10% сливок,
0,5 стакана тертого швейцарского сыра,
0,25 чайной ложки душистого
молотого перца.

Лук 5 минут обжаривать с половиной масла, затем добавить рис и, размешивая его, подрумянить. Влить бульон, положить 1 чайную ложку соли, лавровый лист, петрушку, довести до кипения. Затем огонь убавить и выдержать так 15 минут (за это время рис должен впитать всю жидкость и размягчиться). Вынуть лавровый лист и петрушку, рис выложить в виде кольца на смазанный маслом противень, в центр положить вареное куриное мясо, полить соусом, посыпать тертым сыром и поставить в сильно нагретую духовку на 10 минут, пока не подрумянится.

Соус: Муку обжарить в оставшемся масле, влить тонкой струйкой сливки и, постоянно помешивая, довести до кипения. Добавить сыр, остальную соль и перец. Варить 5 минут на слабом огне.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

1,5 кг курицы, 400 г репчатого лука, 750 г томатного соуса, 150 г сливочного масла, 400 г помидоров, 100 г 9%-го уксуса, перец, лавровый лист, зелень.

Курицу нарубить на куски весом по 40-50 г и обжарить с маслом, затем прибавить пассерованный лук, томатный соус, уксус, перец горошком, лавровый лист и тушить 15-20 минут.

При подаче на стол в чахохбили добавить поджаренные половинками свежие помидоры и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ГРУДКА КУРИЦЫ С ГРИБАМИ

400 г грудки курицы, 90 г сливочного масла, сок 0,5 лимона, 300г свежих или 25 г сухих грибов, 1 долька чеснока, 100 г жидких сливок, соль, черный молотый перец.

Кусочки грудки хорошо отбить, посолить, поперчить, обжарить на сковороде с 60 г сливочного масла, сбрызнуть соком лимона. Отдельно на оставшемся масле поджарить грибы вместе с толченым чесноком, который затем удалить. Грибы выложить на грудку, добавить сливки и дать соусу загустеть не доводя до кипения.

КУРИЦА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

1 курица, сливочное масло, 1 луковица, 2 стручка сладкого перца, очищенные помидоры, несколько листиков базилика, куриный бульон, соль

Мелко нарезанные луковицу, сладкий перец поджарить в сливочном масле до золотистого оттенка, добавить помидоры, листики базилика и оставить на медленном огне на 20 минут. В ту же посуду положить нарезанную кусочками курицу, залить небольшим количеством бульона и тушить до готовности. Перед подачей к столу поддержать еще 15-20 минут на умеренном огне.

КУРИЦА С ГРИБАМИ И ОЛИВКАМИ

1 курица весом около 1200 г, 100 г свиной грудинки куском, 25 г сухих грибов, 50 г очищенных от косточек оливок, 100 г сливочного масла, 1 мелко нарезанная луковица, 0,5 стакана белого сухого вина, мясной бульон, соль, черный молотый перец.

Грибы замочить на 1 час в теплой воде. Курицу промыть, хорошо просушить, разрезать на 4 части. Грудинку нарезать кубиками и ошпарить кипятком. В кастрюле обжарить 0,5 луковицы и грудинку, используя 60 г сли-

время
перчить.
оставить
вая мясно
щемся ма
ном бульо
оливки пер
немного на

1 курица в
масла

Курицу
кусочки, об
масле, выло
занную морк
рицы, влить
на небольшо
до посыпать

1 курица, на
луковиц
одним куск
чеснок

Кусочки ку
чить, поджари
цвета, а затем
вавшийся соус
тавить на неbol
занную кубикам
наты влить пиво
закрывать крышко
подавать к стол

вочного масла, добавить кусочки курицы, посолить, поперчить, полить вином. Закрывать кастрюлю крышкой и оставить на небольшом огне на 1 час, понемногу подливая мясной бульон. Отдельно на сковороде на оставшемся масле поджарить вымоченные грибы со стаканом бульона, 0,5 луковицы, солью и перцем. Грибы и оливки переложить в кастрюлю с курицей и поддерживать немного на медленном огне.

КУРИЦА С МОРКОВЬЮ

1 курица весом около 1 кг, 500 г моркови, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Курицу промыть, хорошо просушить, разрубить на кусочки, обжарить до золотистого цвета в сливочном масле, выложить на блюдо. Отдельно поджарить нарезанную морковь с мукой, добавить обжаренные куски курицы, влить горячую воду, посолить, поперчить. Тушить на небольшом огне до полной готовности. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

КУРИЦА В ПИВЕ

1 курица, нарезанная кусочками, 1 нарезанная ломтиками луковица, 50 г сливочного масла, 100 г ветчины одним куском, 1¼ л пива, 1 долька мелко нарезанного чеснока, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки, мука, соль, черный молотый перец.

Кусочки курицы обваливать в муке, посолить, поперчить, поджарить на сливочном масле до золотистого цвета, а затем переложить в другую посуду. В образовавшийся соус добавить лук, слегка обжарить его и оставить на небольшом огне. Затем добавить к нему нарезанную кубиками ветчину, чеснок, петрушку, через 2 минуты влить пиво, положить кусочки курицы и поперчить. Закрывать крышкой и тушить 35-40 минут до готовности. Подавать к столу вместе с образовавшимся соусом.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ГАЛУШКАМИ

800 г курицы, 0,5 моркови, 0,5 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150-200 г воды, соль.

Очищенную, выпотрошенную и обмытую курицу разрезать на небольшие куски, посолить, обжарить на сливочном масле, положить в кастрюлю нарезанную средними кубиками морковь, мелко нарезанный репчатый лук, залить водой или бульоном и тушить до готовности.

Приготовление галушек: Из муки, яиц и воды замесить тесто, раскатать его слоем толщиной 0,5 см нарезать в виде квадратиков размером 10-15 мм и варить в подсоленной воде или бульоне. Готовые галушки отцедить на сито, положить в посуду вместе с кусками курицы, заправить маслом и тушить в духовке 10-15 минут.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

1 курица, 5 столовых ложек сливочного масла, 500 г моркови, 500 г цветной капусты, по 200 г синих баклажанов и зеленого горошка, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 стакан бульона, соль, лавровый лист.

Подготовленную тушку курицы посолить, обжарить в жире со всех сторон до румяного цвета, разрезать на порции и положить в сотейник вместе с тушеной с жиром и бульоном морковью, припущенным на масле зеленым горошком, поджаренными обваленными в муке кусочками синих баклажанов и вареными кочешками цветной капусты. Все содержимое сотейника залить бульоном и жиром, в котором тушилась курица, и тушить до готовности. Курицу подавать на стол вместе с овощами, с которыми она тушилась.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ В МАРИНАДЕ

1,2 кг курицы, 2 головки репчатого лука, 6 долек чеснока, 3 лимона, лавровый лист, гвоздика, черный молотый перец, соль.

Курицу разделать. Приготовить маринад из лимонного сока, тертого чеснока, порезанного кольцами репчатого лука, лаврового листа, соли, перца и гвоздики и

остави
ре с лу
цедить

1 кур
тый

Выг
по брю
сторон
тушку с
вязать е
холодил
вороду н
1,5 см, н
ную туш
ти избыт
под крыш

1 кури
ложки

Подго
варить на
бавить оч
ку, а в кон
рить до го
Сварен
хорошо ра
мяного цве

1 курица, 5
ки, 1 ст

В кастр
дольками ка
ки подготов

оставить его на ночь. Затем курицу обжарить во фритюре с луком, добавить кипятка и потушить. Маринад процедить, облить им курицу и кипятить еще 5 минут.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

1 курица, 1 большая головка чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу, растительное масло для жарения.

Выпотрошенную и вымытую тушку птицы разрезать по брюшку, распластать, тщательно натереть с обеих сторон чесноком, растертым с солью и перцем. Затем тушку сложить, поместить в полиэтиленовый пакет, завязать его и положить на двое суток на верхнюю полку холодильника. По истечении этого сока в глубокую сковороду налить растительное масло слоем примерно 1-1,5 см, нагреть его, затем опустить в него распластанную тушку птицы, предварительно сняв с ее поверхности избыток чесночной массы, и обжарить с обеих сторон под крышкой до появления румяной корочки.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ ПОДЖАРЕННАЯ

1 курица, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 2,5 столовой ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист.

Подготовленную курицу положить в горячую воду и варить на медленном огне до полуготовности, затем добавить очищенные крупно нарезанные морковь, петрушку, а в конце варки — соль, лавровый лист, перец и варить до готовности мяса.

Сваренную курицу разрезать на порции и жарить на хорошо разогретом сливочном масле до появления румяного цвета.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ С ОВОЩАМИ

1 курица, 5 картофелин, 5 шт. моркови, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль, перец.

В кастрюлю положить очищенные и нарезанные дольками картофель, морковь, петрушку, на них — куски подготовленной курицы, добавить перец горошком,

посолить, залить содержимое кастрюли до половины горячей водой и варить под закрытой крышкой. Когда мясо будет готово, добавить вареный зеленый горошек, сметану, масло и дать хорошо прокипеть.

Если варится сырая курица, картофель следует закладывать уже после того, как курица станет мягкой.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ЗАПЕЧЕННЫЕ

Куриные окорочка, соль, 1 головка чеснока, майонез, зелень укропа.

Окорочка посолить, натереть измельченным чесноком, положить на 1-2 часа в холодильник, затем выложить на противень или в большую глубокую сковороду и запекать до готовности в духовке, часто поливая выделившимся соком и жиром. Готовность блюда проверять прокалыванием окорочков вилкой: если вытекающий сок красный — блюдо еще не готово.

За 10-15 минут до готовности окорочка можно смазать майонезом и продолжать запекание до образования золотистой корочки.

КУРИНЫЕ НОЖКИ ФРИ

1,8 кг куриных ножек, 180 г сала, 6 столовых ложек крахмала, 2 яйца, 1 столовая ложка соевого соуса, 3 чайные ложки сахара.

Куриные ножки отрубить на 2 см ниже коленного сустава и зачистить косточки. Затем ножки смочить в смеси крахмала, яиц, соевого соуса и сахара, обжарить во фритюре до образования румяной корочки и выложить на тарелку.

ЦЫПЛЕНОК

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

1 цыпленок, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка толченого масла, помидоры, зеленый лук, соль, черный молотый перец, укроп, зелень петрушки, соус ткемали или чесночный соус.

Цыпленка выпотрошить, промыть, разрезать тушку вдоль грудки, развернуть по надрезу, обсушить салфет-

кой, обсыпать лом скцыплен30 минуперевеПодСоучим мясставить

лож

Филе и
вить измель
10 минут, по
жицы и семя
бульон и п

Пер
на слаб
грибы, п
дать и
полоск
правн
готова

кой, обмазать с обеих сторон растертым чесноком, посыпать солью и перцем, положить на разогретую с маслом сковороду, плотно накрыть крышкой — так, чтобы цыпленок был под гнетом. Жарить на среднем огне 20-30 минут до образования румяной корочки, после чего перевернуть и обжарить с другой стороны.

Подавать со свежими овощами, зеленью, соусом.

Соус: 3-4 дольки чеснока растолочь, залить их горячим мясным или куриным бульоном (0,5 стакана) и поставить настояться 2-3 часа.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ВЕНГЕРСКИ

1,3 кг цыплят, 180 г сливочного масла,
1 головка репчатого лука, 1,5 столовых
ложек муки, 6 долек чеснока, 1 стакан бульона,
0,75 стакана белого вина,
соль, помидоры

Филе и ножки цыплят подрумянить в масле, добавить измельченные лук и чеснок, продолжая жарить еще 10 минут, после чего ввести муку, освобожденные от кожицы и семян измельченные помидоры, влить вино и бульон и тушить до готовности.

ЦЫПЛЯТА ПО-КОРОЛЕВСКИ

1,1 кг грудок цыплят или молодых кур,
3 шт. зеленого перца, 180 г свежих грибов,
0,75 стакана сливок, 2,5 столовой
ложки сливочного масла, 3 желтка,
4,5 столовой ложки белого вина,
красный молотый перец,
соль.

Перец нарезать узкими полосками и тушить в масле на слабом огне, затем добавить нарезанные дольками грибы, посолить и тушить до готовности. Влить сливки, дать им покипеть, затем опустить нарезанную узкими полосками тушеную куриную грудку без кожицы и приправить перцем. Желтки разболтать с вином и полить готовое блюдо.

УТКА

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

1 утка примерно на 2 кг, 2 луковицы шалот, 2 столовые ложки сахара, 1,5 чайной ложки соли, 100 г муки, 2 столовые ложки масла, 400 г лука-порея, 3 столовые ложки соевого соуса.

Сахар растворить в небольшом количестве воды и полить им тушку утки. Нарезать луковицы кубиками и положить внутрь утки. Отверстие закрыть, утку подвесить на 12 часов.

Положить утку на решетку спинкой вниз в духовку, разогретую до 180 градусов, подставить под нее сковородку для жира и готовить в течение 1 часа. Через 30 минут после начала готовки перевернуть. Еще через 15 минут — поднять температуру до 220 градусов и жарить утку еще 10-20 минут.

Смешать муку с солью и 0,5 чашки горячей воды. Полученное тесто раскатать до толщины 0,5 см, разделить на небольшие кусочки и готовить из них оладьи на пару в течение 20 минут. Готовую утку разрезать на небольшие кусочки, украсить луком и подать с оладьями в соевом соусе.

ЖАРЕНАЯ УТКА С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРИБОВ И ЛАПШИ

1 кг утки, 3 столовые ложки сливочного масла, 200 г макаронных изделий, 2 яйца, 5 сушеных грибов, 1 луковица, 1,5 стакана грибного бульона, соль, перец.

Подготовленную тушку утки наполнить отваренной заправленной грибами и луком лапшой, зашить, обжарить на сковороде в хорошо разогретом жире до румяного цвета и поставить в духовку дожариваться.

Начинка: Промытые сушеные грибы сварить до готовности, мелко порубить, смешать с нарезанным поджаренным репчатым луком и обжарить все 8-10 минут.

Макаронные изделия сварить в грибном бульоне, отцедить, добавить поджаренные грибы, лук и заправить молотым перцем, солью и сырыми яйцами.

ИНДЕЙКА

ИНДЕЙКА С ПОДЛИВОЙ

1 кг индейки, 3 столовые ложки сливочного масла,
3/4 стакана сметаны, 1 столовая ложка пшеничной муки,
0,5 корня петрушки, 1 корень моркови, 1 луковица,
соль, перец.

Подготовленную индейку посолить внутри и снаружи, положить на противень, полить маслом, добавить нарезанные кружочками морковь, петрушку, лук и жарить в духовке до готовности 1,5-2,5 часа, периодически поливая соком и жиром, в котором она жарится. Жареную индейку разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю, залить подливой и хорошо прогреть.

Подлива: Пшеничную муку пассеровать, добавить сметану, душистый перец, жир и сок, в которых жарилась индейка, протереть через сито, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

ИНДЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 индейка весом около 2,5 кг, потроха (сердце, желудок, печень), 125 г маслин, 125 г оливок, 50 г мякиша пшеничного хлеба, вымоченного в молоке и отжатого, 1 сырое яйцо, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 ломтик свиного сала, сливочное масло, помидоры, белое сухое вино, соль, черный молотый перец.

Индейку промыть и хорошо обсушить. В небольшом количестве сливочного масла поджарить мелко нарезанные потроха, добавить вино, тщательно перемешать с хлебом, яйцом, сыром, 5 маслинами и 5 оливками, очищенными от косточек, солью и перцем. Полученной смесью нафаршировать индейку, зашить ниткой, к грудке привязать ломтик свиного сала, посолить, поперчить, смазать сливочным маслом, уложить на противень и поставить в духовку на 2,5 часа, периодически поливая обжигающим соусом. Готовую индейку выложить на блюдо, расшить, отвязать сало, украсить оставшимися оливками, маслинами и дольками помидоров.

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЯБЛОКАМИ

500 г индейки, 1 луковица, 1 корень петрушки,
1 морковь, 2 столовые ложки муки,
1,5 столовой ложки сливочного масла,
1 стакан бульона, 2 столовые ложки сметаны,
500 г свежих яблок, сметана,
50 г сыра, соль, перец.

С грудки индейки снять филе, удалить сухожилия, немного посолить и поперчить, свернуть в рулет и связать шпагатом. Подготовленный рулет положить в кастрюлю с широким дном, залить водой, немного посолить, положить туда же луковицу, морковь, петрушку и варить до готовности при слабом кипении.

Свежие яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать полумесяцем. Готовый рулет после снятия шпагата нарезать кружочками по 2-3 куса на порцию, уложить на сковороду, обложить яблоками, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

600 г
лова
ни

Кар
внутрен
натерет
с обеих
Жар
маслом,
ля, зали
растопле
духовке.

800 г филе
4 стол
лука, со

Филе с
шанной с со
ло и обжари
ду рыбу и с
вливать чет
кой и держ
пать зелены

Филе рыб
тыл
Филе
рить с об
жарить
рить с
нарезать

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

КАРАСИ В СМЕТАНЕ

600 г карасей, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничных сухарей, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1,5 стакана сметаны, 1 кг картофеля, 1 столовая ложка сливочного масла для жарения картофеля, соль, перец.

Карасей очистить от плавников и чешуи, удалить внутренности и жабры, промыть, обтереть полотенцем, натереть солью, поперчить, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон до румяного цвета.

Жареных карасей уложить на сковороду, смазанную маслом, вокруг обложить кусочками жареного картофеля, залить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в горячей духовке.

СКУМБРИЯ В ЛУКОВОМ СОУСЕ

800 г филе скумбрии или ставриды, 50 г пшеничной муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 100 г репчатого лука, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Филе скумбрии или ставриды обвалить в муке, смешанной с солью и перцем. В сковороде растопить масло и обжарить в нем репчатый лук. Положить в сковороду рыбу и слегка обжарить с двух сторон, после чего влить четверть стакана воды, закрыть сковороду крышкой и держать на огне 10 минут. Подавая к столу, посыпать зеленью.

РЫБА ПО-МОСКОВСКИ

Филе рыбы, картофель, 1 сваренное вкрутую яйцо, репчатый лук, сметана, соль, черный молотый перец, зелень.

Филе обвалить в муке, смешанной с солью, и обжарить с обеих сторон. Картофель нарезать кружками, обжарить. Лук нарезать кружками, обвалить в муке, обжарить с обеих сторон. Яйцо сварить вкрутую, очистить, нарезать кружками.

На огнеупорное блюдо или противень положить слой картофеля, на него — слой филе рыбы, на рыбу "чешуей" положить картофель, лук, яйцо. Слегка посолить, поперчить, залить сметаной и запечь в духовке до образования румяной корочки. Подавая на стол, посыпать зеленью.

КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ

На 10 шт. корюшки — 3 столовые ложки муки, 2 яйца, соль, растительное масло для жарения.

Корюшку очистить, удалить внутренности (можно сделать отверстие у головы или распороть брюшко), затем рыбу хорошо промыть, посолить, оставить примерно на час, после чего обмакнуть во взбитое яйцо с добавлением небольшого количества воды, обвалять в муке и обжарить в раскаленном растительном масле.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ХЕКА

500 г филе хека, 150 г отварных шампиньонов, 1 столовая ложка муки, 1,5 головки репчатого лука, 2 столовые ложки маргарина, 0,5 л сметанного соуса с томатом, молотый черный перец, соль по вкусу.

Филе нарезать крупной соломкой, посыпать солью, перцем, мукой и обжарить на жире. Лук нарезать ломтиками и пассеровать. Отварные шампиньоны нарезать ломтиками. Продукты положить в глубокую сковороду, залить соусом (сметана с томатом-пюре) и тушить 5 минут. Подавать с жареным картофелем.

СОМ, ЖАРЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ

500 г сома, 1,5 столовой ложки пшеничной муки, 400 г свежих помидоров, 3 столовые ложки растительного или топленого масла, соль, перец.

Филе сома без костей и кожи нарезать на порционные куски, посыпать солью и перцем, обвалять в пшеничной муке и обжарить на растительном или топленом масле. Подавать на стол с поджаренными помидорами, для чего свежие помидоры разрезать пополам, удалить семена, посолить, поперчить и обжарить.

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

1 кг свежей рыбы, 1 морковь, 4 луковицы, 1 корень петрушки, 250 г майонеза, соль, черный молотый перец, укроп, петрушка.

Рыбу очистить, нарезать на куски, обвалить в муке, смешанной с солью, обжарить в растительном масле, положить в посуду, переслоить кольцами лука, посолить, поперчить, залить майонезом, запекать 20-30 минут в духовке. Подавать в холодном виде, украсив зеленью.

ЖАРКОЕ ИЗ ХЕКА

800 г филе хека, 1 головка репчатого лука, 1 кочан цветной капусты, 5 картофелин, 2 моркови, 1 стакан острого томатного соуса, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка 3%-го уксуса, соль.

Овощи и картофель нарезать крупными кубиками и тушить, добавив маргарин, в кастрюле с закрытой крышкой на слабом огне. Филе рыбы нарезать кубиками, посолить, сбрызнуть уксусом, уложить поверх овощей, добавить 0,5 стакана воды и тушить. Готовую рыбу перемешать с тертым сыром и томатным соусом.

ЖАРКОЕ ИЗ СКУМБРИИ

600 г филе скумбрии, 1 столовая ложка мелко нарезанного шпика, 4 головки репчатого лука, чеснок, соль, майоран, черный молотый перец, эстрагон, тмин, базилик, ягоды можжевельника.

Филе нарезать на кусочки, посыпать специями, мелко рубленным чесноком, добавить обжаренный на шпике лук. Все выложить в жаростойкую посуду, добавить немного воды и поставить в духовку для запекания.

ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ

500 г трески, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 800 г белокочанной капусты, 1 стакан красного соуса, соль, сахар, перец.

Подготовленную треску нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить в

масле. Свежую капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить нарезанный репчатый лук, растительное масло, сахар, залить соусом и тушить до готовности. Затем часть тушеной капусты тонким слоем выложить в сотейник, на нее положить куски жареной трески, сверху — снова слой капусты, полить красным соусом и тушить 1 час.

Соус: 500 г бульона, 4 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка сливочного масла, по 0,5 моркови и петрушки, соль, перец, сахар, 1/4 луковицы.

Лук, морковь и петрушку нарезать, поджарить на сливочном масле, добавить томат-пюре, жарить 10 минут, смешать с пассерованной мукой, развести бульоном и варить 30 минут. Затем массу протереть через сито, посолить, поперчить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

СУДАК, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

1 кг судака, 2 стакана сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, 1,5 кг картофеля, соль, перец.

Судака очистить, промыть, нарезать порционными кусками. Сотейник смазать маслом, уложить на дно слой рыбы, а на него — слой очищенного и нарезанного тонкими кружочками картофеля, затем снова слой рыбы, и так несколько раз. Затем посыпать блюдо солью и перцем, залить разогретым сливочным маслом, поставить в духовку и тушить под закрытой крышкой до готовности.

МАКРЕЛЬ В ЯБЛОЧНОМ СОУСЕ

2 копченые макрели по 250 г, 4 небольших помидора, 2 пучка зелени, 1 столовая ложка сливочного масла, 150 г сметаны или сливок, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 большое яблоко, соль, перец.

Зелень крупно нарубить, 1 чайную ложку зелени смешать с маслом, посолить и поперчить. Полученной смесью нафаршировать помидоры.

Мак
ги и по
выложи
тую до
рыбу п
сметану
добавит

800
20

Рыбу
перцем.
вать, мо
рубить.

Рыбу
тельно с
внутри ту
На рыбу
масла. 3
Духовке,

На
50 г
слив

Карпа
Удалить ко
мяса от ко
гречневой
ной муки, о
сторон, пос
товности. П
ными куск

Макрель положить на большой кусок пищевой фольги и посыпать оставшейся зеленью. Помидоры также выложить на фольгу, завернуть и поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 15-20 минут. Готовую рыбу подавать на стол с соусом. Для соуса смешать сметану или сливки с хреном и лимонным соком. В соус добавить натертое яблоко.

ТРЕСКА ЗАПЕЧЕННАЯ

800 г трески, сок 1 лимона, 1 чайная ложка неострой горчицы, 100 г репчатого лука, 100 г лука-порей, 100 г моркови, 50 г тонко нарезанного сала, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, зелень петрушки.

Рыбу полить лимонным соком, натереть солью с перцем. Изнутри смазать рыбу горчицей. Лук нашинковать, морковь нарезать соломкой, петрушку крупно порубить.

Рыбу положить на кусок пищевой фольги, предварительно смазав его салом. Половину овощей положить внутрь тушек рыбы, а другую половину выложить вокруг. На рыбу сверху положить кусочки сала, а на овощи — масла. Завернуть рыбу в фольгу и готовить 40 минут в духовке, предварительно разогретой до 220 градусов.

КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ С ГРИБАМИ

На 1 кг карпа — 0,5 стакана гречневой крупы, 50 г сушеных грибов, 3 яйца, 5 столовых ложек сливочного масла, 1,5 стакана грибного бульона для варки каши, соль, перец.

Карпа очистить, промыть сделать разрез на спине, удалить кости и внутренности, не допуская отделения мяса от кожи, затем карпа нафаршировать начинкой из гречневой каши и грибов, посолить, обвалить в пшеничной муке, обжарить в масле до румяного цвета с обеих сторон, после чего поставить в духовку и довести до готовности. При подаче на стол рыбу нарезать порционными кусками и полить разогретым сливочным маслом.

Для начинки: Сварить рассыпчатую гречневую кашу на грибном бульоне и перемешать ее с обжаренными вместе с луком рубленными вареными грибами, сырыми яйцами, перцем и солью.

ЛЕЩ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

1 крупный лещ, 4-5 столовых ложек растительного масла, 2 луковицы, тарелка рассыпчатой гречневой каши, соль.

Леща очистить, выпотрошить, промыть, натереть солью, начинить и запечь в духовке.

Приготовление начинки: Лук мелко нарубить и обжарить до золотистого цвета в 2-3 ложках растительного масла, туда же всыпать одну глубокую тарелку только что сваренной в духовке гречневой каши и немного обжарить вместе с луком. Затем добавить еще 2 столовые ложки растительного масла, слегка охладить, начинить рыбу, зашить, обмазать маслом, обсыпать сухарями и запечь в духовке.

Примечание: Вместо гречневой каши леща можно начинить квашеной капустой или картофелем.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

На 1,1 кг рыбы — 200 г молока, 150 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 300 г репчатого лука, по 100 г свеклы и моркови, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 1-2 дольки чеснока, соль.

Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову и, не разрезая брюшка, удалить внутренности. Затем щуку разрезать поперек на порционные куски, вырезать мякоть и приготовить фарш. Этим фаршем заполнить те части каждого куска, из которых была вырезана мякоть.

На дно посуды положить сначала сырые и нарезанные ломтиками свеклу, лук, морковь, на них — куски рыбы, наполненные фаршем, а затем опять слой овощей, слой рыбы и т.д. Уложив так 3-4 ряда, залить рыбу и овощи холодной водой, добавить чеснок и варить в закрытой посуде 3-4 часа, поливая верхние слои рыбы бульоном, в котором она варится.

Фарш:
пропустить
молоке пш
лотым пер

На 1 кг р
хлеба, 20

Щуку о
прорезать к
мяса, акку
рубить так,

Удалив
мясо от кост
им кожу щу
смазанный м
покрыть про
Готовую рыб
матным соус

Фарш: Ср
пропустить че
молоке пшени
лотым перцем

Филе ры
Для кляра: 4 ж
сливок, 4 взб

Рыбу очист
Крупные куски н
целиком. Куски
кляр (он должен
пакивать продук
разогретом жире
Блюдо подавать

фарш: Срезанную в филе мякоть и репчатый лук пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке пшеничным хлебом, маслом, яйцом, солью, молотым перцем и вторично пропустить через мясорубку.

ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ

На 1 кг рыбы — 200 г репчатого лука, 150 г пшеничного хлеба, 200 г молока, 100 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 2 дольки чеснока.

Щуку очистить от чешуи, промыть в холодной воде, прорезать кожу вокруг головы и, отделив ее пальцами от мяса, аккуратно содрать. У хвоста хребтовую часть отрубить так, чтобы хвост остался при коже.

Удалив кожу, рыбу выпотрошить, вымыть, отделить мясо от костей, приготовить из него фарш и наполнить им кожу щуки. Нафаршированную рыбу положить на смазанный маслом противень, долить немного бульона, покрыть промасленной бумагой и припустить в духовке. Готовую рыбу порезать на порции и подавать, полив томатным соусом.

Фарш: Срезанную в филе мякоть и репчатый лук пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке пшеничным хлебом, маслом, яйцом, солью, молотым перцем и вторично пропустить через мясорубку.

РЫБА В КЛЯРЕ

Филе рыбы, растительное масло для жарения.

Для кляра: 4 желтка, 200 г муки, 0,5 стакана молока или сливок, 4 взбитых белка, соль, сахар, черный молотый перец.

Рыбу очистить, вымыть, отделить филе от костей. Крупные куски нарезать, а мелкую рыбу можно оставить целиком. Куски филе наколоть на вилку, обмакнуть в кляр (он должен быть достаточно густым и хорошо обвалять продукт), обжарить с обеих сторон в сильно разогретом жире до образования золотистой корочки. Блюдо подавать горячим, с овощами и зеленью.

10 РЕЦЕПТОВ БЫСТРЫХ ТОРТОВ

КОМАНДИРСКИЙ

Тесто: 300 г маргарина, 1 стакан сахара, 1 яйцо,
3 стакана муки.

Тесто замесить, разделить на три коржа и испечь. Когда коржи остынут, промазать кремом. Верх торта можно украсить свежими или консервированными ягодами.

Крем: 300 г повидла или джема, 200 г сметаны.

Сметану тщательно взбить с джемом (повидлом).

ГЕРАКЛ

100 г маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахара, ванилин, соль,
2 стакана хлопьев "Геркулес".

Яйца растереть с сахаром и мягким маргарином, добавить ванилин, щепотку соли и подсушенные в духовке хлопья. Все перемешать, выложить в форму и испечь.

Остывший корж намазать сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпать сахарной пудрой.

СЕМИСТАКАННИК

Тесто: 1 стакан яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны,
1 стакан маргарина, 1½ чайной ложки соды, 1 стакан
крахмала, 1 стакан муки, 1 стакан сухого молока.

Яйца растереть с сахаром, добавить мягкий маргарин, сметану, соду. Всыпать сухое молоко, муку и крахмал. Все перемешать, выпечь 2 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

Крем: 2 столовые ложки сахара, 1½ стакана сливок,
1½ чайной ложки крахмала, 1½ яйца.

Сахар, крахмал и яйца смешать, добавить сливки и поставить на огонь. Нагреть почти до кипения, непрерывно помешивая. Снять с огня, охладить.

1,5
0,5 ст

Сметану
до кипения
монную це
Получен
форму и по
сливками.

Тесто: 50

Замесить
коржи. Осты
сить цукатами

Крем: 50

Молоко с
цвета. Снять с

1½ стакана
2 яйца, 2

Мед раство
на, снять с огня
Замесить тесто
мазать кремом
Крем: 1 ст

Яйца взб
ку, соду и за
печь 3 коржа
сить орехами

ЦИТРУСОВЫЙ

1,5 стакана сметаны, 9 яиц, 1,4 стакана муки,
0,5 стакана сахара, цедра 1 лимона или апельсина.

Сметану соединить с мукой и, размешивая, довести до кипения. Когда остынет, добавить желтки, сахар, лимонную цедру, размешать и ввести взбитые белки.

Полученную массу вылить в смазанную маслом форму и подрумянить в духовке. Подавать с вареньем и сливками.

ЗИМНИЙ

Тесто: 500 г сахара, 500 г сметаны, 3 стакана муки,
1 чайная ложка соды.

Замесить тесто, разделить на три части и выпечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом, верх украсить цукатами или фруктами.

Крем: 0,5 л молока, 300 г масла, 500 г сахара.

Молоко с сахаром варить до светло-коричневого цвета. Снять с огня, остудить, добавить сливочное масло.

ЛАКОМКА

1 1/2 стакана мягкого масла, 2 столовые ложки меда,
2 яйца, 2,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды,
1 стакан сахара.

Мед растопить, добавить соду. Когда поднимется пена, снять с огня и постепенно всыпать сахар, муку, яйца. Замесить тесто, выпечь 4 коржа. Коржи остудить, промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

Крем: 1 стакан сахара взбить с 300 г сметаны.

НАДЕЖДА

4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки,
1 1/2 чайной ложки соды.

Яйца взбить с сахаром в стойкую пену, всыпать муку, соду и загасить уксусом. Замесить жидкое тесто, испечь 3 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, украсить орехами и кусочками шоколада....

Крем: $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 стакан сметаны, $1\frac{1}{2}$ стакана измельченных орехов взбить.

МАННЫЙ

1 стакан сметаны, 3-4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан манной крупы, 120 г маргарина, $1\frac{1}{2}$ стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, размягченный маргарин, всыпать манку и муку. Все хорошо перемешать, выпечь корж.

Охлажденный корж обмазать кремом.

Крем: $1\frac{1}{2}$ стакана муки взбить с $1\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры.

ЮБИЛЕЙНЫЙ

Тесто: 4 яйца, полстакана сахара, 300 г масла, $1\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, 2 стакана муки, 200 г орехов, соль.

Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное масло, соль, муку и замесить тесто. Готовое тесто разделить на 5 частей, раскатать на лепешки и выпечь. Остывшие коржи промазать кремом, посыпать орехами и соединить.

Крем: 4 белка, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, варенье.

Белки взбить с сахаром, добавить варенье.

СТАКАННИК

1 стакан сахара, 1 стакан яиц (6 шт), 1 стакан масла (200 г), 1 стакан сметаны, 1 стакан мака (или — изюма, орехов), 1 чайная ложка соды, мука.

Все продукты перемешать, добавляя муку так, чтобы получилась консистенция густой сметаны, и дать постоять полчаса. Выпекать 25-30 минут. Дать остыть в форме, после чего перевернуть на блюдо и украсить по своему усмотрению.

КАКС
СУПЬ
ТАКА
КОТЛ
ПЕЛЫ
БЛЮД
БЛЮД
10 РЕЦ

СОДЕРЖАНИЕ

КАКОЙ ЖЕ ПРАЗДНИК БЕЗ САЛАТА?	2
СУПЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС.	9
ТАКАЯ РАЗНАЯ КАРТОШКА	17
КОТЛЕТЫ	21
ПЕЛЬМЕНИ, МАНТЫ, ХИНКАЛИ	35
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ.	43
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ.	53
10 РЕЦЕПТОВ БЫСТРЫХ ТОРТОВ	60

ББК 86.391
К 90

К 90 Кулинарные рецепты на каждый день.—
Сост. Д. и Н. Зима.— М.: «РИПОЛ КЛАССИК»,
2000.— 64 с.
Серия «Карманная библиотечка»

ББК 86.391

ISBN 5-7905-0308-X

© «РИПОЛ КЛАССИК», оформление, 2000

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Серия «Карманная библиотечка»

Налоговая льгота — общероссийский классификатор продукции ОК-005-93,
том 2: 953000 — книги, брошюры

Подписано в печать с готовых диапозитивов 27,01,99 г.
Формат 84x108/64. Гарнитура "Ариал".

Печ.л.1,0. Усл.печ.л. 1,68. Тираж 50000 экз. Заказ 703.

Отпечатано в ОАО ПО "Пресса 1".
125865, ГСП, Москва, ул. "Правды", 24.

Адрес электронной почты: ripol@aha.ru.
Страничка во "всемирной паутине": www.aha.ru/~ripol

«РИПОЛ КЛАССИК»
125195, Москва, Ленинградское ш., д. 110, к. 2
ЛР № 064925 от 16.01.97 г.

Наталья СТЕПАНОВА

БОЛЬШАЯ КНИГА МАГИИ



ВНИМАНИЕ! ВПЕРВЫЕ!

Н. Степанова
«Большая книга магии»

Предлагаем вашему вниманию уникальное издание – самую полную книгу заговоров Натальи Степановой, в которой впервые представлены все работыпотомственной целительницы из Новосибирска.

Собранные в ней магические рецепты, привороты, заговоры,

гадания, способы снятия порчи, сглаза, родового проклятия помогут вам надежно защитить себя и близких от воздействия темных сил, изменить свою жизнь к лучшему и заглянуть в будущее.

В эффективности учения Н. Степановой уже убедились миллионы читателей по всей России, и число ее поклонников растет с каждым днем.

Объем 800 стр., 210X297 мм, твердый переплет, золотое тиснение.

Вы можете получить книгу Н. Степановой «Большая книга магии», отправив заявку по адресу: 129336, Москва, а/я 3.

В заявке обязательно укажите свою фамилию, имя, отчество, полный почтовый адрес (с индексом) и количество заказываемых экземпляров.

Книги высылаются наложенным платежом (оплата на почте при получении).

ISBN 5-7905-0277-6



9 785790 502774 >

По вопросам оптовых
закупок обращаться
по тел.:

513-57-77

